

Avaliação do comportamento de consumo de infusões: um estudo exploratório baseado na etnografia visual



Leonor Mesquita Guimarães de Almeida
Ribeiro

Mestrado em Ciências do Consumo e Nutrição

Departamento de Geociências, Ambiente e Ordenamento do Território

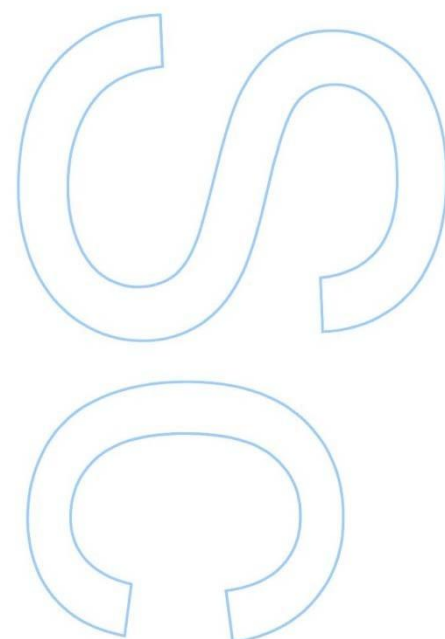
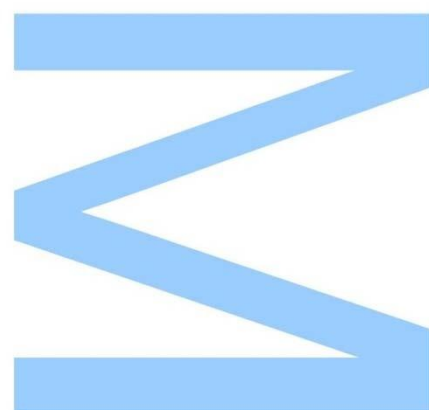
2015

Orientador

Professor Doutor Luís Miguel Cunha, Professor Associado da FCUP

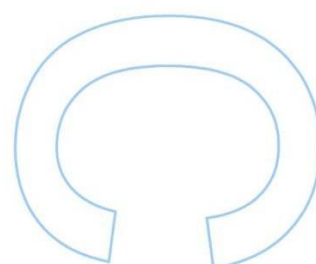
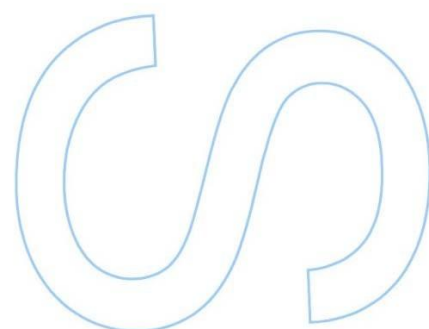
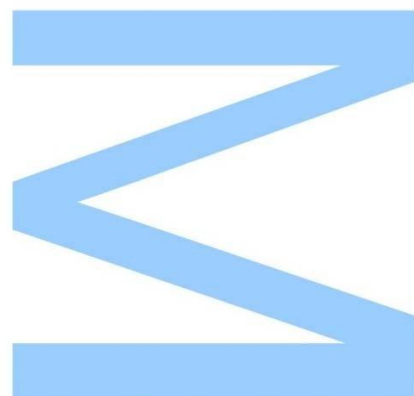
Coorientadora

Professora Doutora Ana Pinto de Moura, Professora Auxiliar da
Universidade Aberta



Todas as correções
determinadas pelo
júri, e só essas,
foram efetuadas. O
Presidente do Júri,

Porto, ____/____/____



Agradecimentos

Ao Professor Doutor Luís Miguel Cunha, meu orientador, por me ter dado a oportunidade de realizar este trabalho e por toda a dedicação e apoio prestado na execução do mesmo.

À Professora Doutora Ana Pinto de Moura, minha coorientadora, pela disponibilidade, pelo apoio prestado, pelo enorme contributo, partilha de conhecimentos e dedicação a este trabalho.

À minha família pelo, apoio, preocupação e incentivo prestados ao longo da realização deste trabalho.

Aos meus amigos que me apoiaram na realização deste trabalho e compreenderam os momentos em que estive menos disponível.

À Faculdade de Ciências da Universidade do Porto, pela excelente qualidade da formação académica e pessoal que recebi durante todos estes anos como estudante.

Resumo

São vários os motivos que concorrem para o consumo de infusões, nomeadamente os associados a fatores culturais e às propriedades sensoriais e hedónicas desta bebida. No entanto, os seus atributos sensoriais são fortemente influenciados por diversos fatores, nomeadamente os relacionados com as práticas de preparação da própria infusão. A presente investigação visa analisar o comportamento de preparação de infusões por parte dos consumidores, através de um estudo etnográfico por meio de observação de filmagens. Para o efeito, consideram-se três estudos interligados: i) estudo etnográfico sobre os rituais de preparação de chá em diferentes culturas; ii) estudo de mercado de chás e infusões na região do Grande Porto; iii) estudo de caso relativo à preparação de infusões por parte de consumidores portugueses. No estudo etnográfico considerou-se o paradigma qualitativo, recorrendo à análise de conteúdo de imagem, sendo que os vídeos foram analisados com auxílio do *software* QSR NVivo 10 ®. No estudo de mercado recorreu-se à observação direta para levantamento das infusões e chás existentes no mercado do Grande Porto, utilizando-se na análise dos resultados, a estatística descritiva. O estudo de caso aplicado a consumidores portugueses contemplou duas abordagens: i) estudo etnográfico realizado através da observação por vídeo, capturando o momento de preparação de infusões, e ii) aplicação de questionário *online* sobre as práticas de consumo de chás e infusões. A primeira abordagem seguiu igualmente o paradigma qualitativo, enquanto que na segunda considerou-se a estatística descritiva e a Análise de Correspondências para avaliar uma questão de associação livre. No primeiro estudo etnográfico, verificou-se uma grande complexidade na execução dos rituais de preparação de chá em países asiáticos, quando comparados com rituais de países europeus. No estudo de mercado verificou-se que as recomendações estão aquém das condições ótimas de preparação. No estudo de caso, a abordagem do estudo etnográfico permitiu verificar que as indicações de preparação não estão a ser aplicadas pelos consumidores, nomeadamente o tempo de infusão. A abordagem do questionário *online* permitiu concluir que os consumidores que reportam um consumo de infusões mais frequente, são aqueles que menos associam ao consumo das infusões a sua tipologia ou composição, e dão uma maior relevância à dimensão emocional.

Palavras-chave: infusões; chá; rituais de preparação; etnografia; consumo

Abstract

There are many reasons that contribute to the consumption of infusions, particularly in relation to cultural factors and to sensory and hedonic properties of this drink. However, their sensory attributes are strongly influenced by several factors, including those related to the way of preparing the infusion itself. This research aims to analyse the behaviour of preparation of infusions by consumers, through an ethnographic study by observation of filming. For this purpose, we consider three linked studies: i) ethnographic study on the preparation of tea rituals in different cultures; ii) market study of teas and infusions in the Grande Porto region; iii) case study on the preparation of infusions by Portuguese consumers. On the ethnographic study it was considered the qualitative paradigm, using the analysis of the image content, and the videos were analysed using the QSR NVivo 10 ® software. For the market study, it was used the direct observation to survey the infusions and teas in the Grande Porto market, using descriptive statistics for the analysis of the results. The case study was applied to Portuguese consumers through two approaches: i) ethnographic study using video observation, capturing the moment of preparation of infusions, and ii) application of an online questionnaire about the consumption practices of teas and infusions. The first approach also followed the qualitative paradigm, while in the second it was considered the descriptive statistics and the Correspondence Analysis to assess a question of free association. In the first ethnographic study, there was found a great complexity performing the tea preparation rituals in Asian countries compared to rituals of European countries. In the market study, it was found that the recommendations fall short of optimum conditions of preparation. In the case study, the approach of the ethnographic study showed that the preparation instructions are not being applied by consumers, particularly the time of infusion. The approach of the online questionnaire concluded that consumers who report a more frequent consumption of infusions are those who least associate the consumption of infusions with their type or composition, and give greater importance to the emotional dimension.

Keywords: infusions; tea; preparation rituals; ethnography; consumption

Índice

Agradecimentos.....	i
Resumo	ii
Abstract	iii
Lista de tabelas.....	vii
Lista de figuras	xi
1. Enquadramento teórico.....	13
1.1. Caracterização de chá e infusão	13
1.1.1. Caracterização de chá.....	14
1.1.2. Caracterização de infusão	15
1.2. Condições ótimas de preparação de chá e infusões.....	16
1.3. Importância da influência da cultura na escolha e preparação dos alimentos..	18
1.3.1. Rituais de preparação de chá	22
1.3.1.1. Ritual chinês de preparação de chá.....	22
1.3.1.2. Ritual japonês de preparação de chá	23
1.3.1.3. Ritual coreano de preparação de chá	25
1.3.1.4. Ritual britânico de preparação de chá	25
2. Estudo empírico	27
2.1. Objetivo	27
2.2. Material e métodos.....	27
2.2.1. Estudo etnográfico: preparação de chás nas culturas chinesas, japonesas, coreanas e britânicas	27
2.2.1.1. Técnica de recolha de informação: Vídeo	28
2.2.1.1.1. Análise do vídeo	29
2.2.2. Estudo de mercado.....	30
2.2.2.1. Técnica de recolha de informação	30
2.2.2.2. Local de recolha de informação	31
2.2.2.3. Análise de informação	31
2.2.3. Estudo de caso: preparação de infusões em lares portugueses	31

2.2.3.1.	Estudo etnográfico: vídeo	32
2.2.3.1.1.	Material utilizado	34
2.2.3.1.2.	Amostra	34
2.2.3.1.3.	Análise do vídeo	34
2.2.3.2.	Estudo quantitativo: questionário <i>online</i>	35
2.2.3.2.1.	Estrutura do questionário <i>online</i>	35
2.2.3.2.2.	Amostra.....	35
2.2.3.2.3.	Estatística	35
2.3.	Resultados	37
2.3.1.	Estudo etnográfico.....	37
2.3.1.1.	Caracterização da amostra.....	37
3.3.1.1.1.	Elementos caracterizadores	37
2.3.1.2.	Categorização	42
2.3.1.2.1.	Preparação do chá.....	46
2.3.1.2.2.	Ato de entrega do chá.....	60
2.3.1.2.3.	Arrumação final dos utensílios	61
2.3.1.3.	Resumo dos resultados	63
2.3.2.	Estudo de mercado.....	65
2.3.2.1.	Recolha de dados.....	65
2.3.2.2.	Análise dos dados obtidos	65
2.3.2.3.	Resumo dos resultados	72
2.3.3.	Estudo de caso.....	72
2.3.3.1.	Estudo etnográfico: vídeo	72
2.3.3.1.1.	Caracterização da amostra	72
2.3.3.1.2.	Categorização.....	76
2.3.3.1.3.	Resumo dos resultados: vídeo	87
2.3.3.2.	Estudo quantitativo: questionário <i>online</i>	90
2.3.3.2.1.	Caraterização da amostra	90
2.3.3.2.2.	Análise das respostas obtidas.....	92

3. Discussão	100
4. Referências.....	105
Anexos	111

Lista de tabelas

Tabela 1 – Utensílios e artefactos utilizados na preparação e entrega do chá	38
Tabela 2 - Elementos caracterizadores do entorno da preparação de chá.....	41
Tabela 3 - Tempo de duração da preparação e entrega de uma infusão	42
Tabela 4 - Categorização, com a identificação do número de fontes (vídeos) e de referências (períodos de tempo codificado) em cada uma das grandes categorias e subcategorias	45
Tabela 5 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a categoria <i>Aquecimento da água para infusão</i>	47
Tabela 6 - Transcrições dos vídeos codificadas em <i>Aquecimento da água para infusão</i>	47
Tabela 7 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a categoria <i>Limpeza dos utensílios de preparação</i>	47
Tabela 8 - Exemplos de algumas transcrições dos vídeos codificadas em <i>Limpeza dos utensílios de preparação</i>	48
Tabela 9 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a categoria <i>Aquecimento do utensílio para infusão</i>	48
Tabela 10 - Exemplos de algumas transcrições dos vídeos codificadas em <i>Aquecimento do utensílio de infusão</i>	49
Tabela 11 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a categoria <i>Aquecimento do utensílio onde é servido o chá</i>	49
Tabela 12 - Exemplos de algumas transcrições dos vídeos codificadas em <i>Aquecimento do utensílio onde é servido o chá</i>	50
Tabela 13 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a categoria <i>Arrefecimento da água</i>	50
Tabela 14 - Transcrições dos vídeos codificadas em <i>Arrefecimento da água</i>	50
Tabela 15 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a categoria <i>Introdução das folhas de chá</i>	51
Tabela 16 - Exemplos de algumas transcrições dos vídeos codificadas em <i>Introdução das folhas de chá</i>	51
Tabela 17 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a subcategoria <i>Tempo de infusão - inferior a um minuto</i>	52
Tabela 18 - Exemplos de algumas transcrições dos vídeos codificadas em <i>Tempo de infusão - inferior a um minuto</i>	52
Tabela 19 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a subcategoria <i>Tempo de infusão - superior a um minuto</i>	53

Tabela 20 - Exemplos de algumas transcrições dos vídeos codificadas em <i>Tempo de infusão - superior a um minuto</i>	53
Tabela 21 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a subcategoria <i>Utensílio para infusão - taça</i>	54
Tabela 22 - Exemplos de algumas transcrições dos vídeos codificadas em <i>Utensílio para infusão - Taça</i>	54
Tabela 23 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a subcategoria <i>Utensílio para infusão - bule</i>	54
Tabela 24 - Exemplos de algumas transcrições dos vídeos codificadas em <i>Utensílio para infusão - bule</i>	55
Tabela 25 -Percentagem dos períodos de tempo codificados para a categoria <i>Homogeneização do chá</i>	55
Tabela 26 - Transcrições dos vídeos codificadas em <i>Homogeneização do chá</i>	55
Tabela 27 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a subcategoria <i>Aquecimento do utensílio para homogeneização do chá</i>	56
Tabela 28 - Transcrições dos vídeos codificadas em <i>Aquecimento do utensílio para homogeneização do chá</i>	56
Tabela 29 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a categoria <i>Ato de servir o chá na chávena</i>	57
Tabela 30 - Exemplos de algumas transcrições dos vídeos codificadas em <i>Ato de servir o chá na chávena</i>	57
Tabela 31 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a subcategoria <i>Primeira infusão - bebida</i>	58
Tabela 32 - Transcrições dos vídeos codificadas em <i>Primeira infusão – bebida</i>	58
Tabela 33 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a subcategoria <i>Primeira infusão - rejeitada</i>	58
Tabela 34 - Transcrições dos vídeos codificadas em <i>Primeira infusão – rejeitada</i>	59
Tabela 35 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a categoria <i>Adição de leite</i>	59
Tabela 36 - Transcrições dos vídeos codificadas em <i>Adição de leite</i>	59
Tabela 37 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a categoria <i>Diretamente à pessoa</i>	60
Tabela 38 - Transcrições dos vídeos codificadas em <i>Diretamente à pessoa</i>	60
Tabela 39 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a categoria <i>Para a comunidade</i>	61

Tabela 40 - Exemplos de algumas transcrições dos vídeos codificadas em Para a comunidade.....	61
Tabela 41 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a categoria <i>Limpeza dos utensílios</i>	62
Tabela 42 - Transcrição do vídeo codificado em <i>Limpeza dos utensílios</i>	62
Tabela 43 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a categoria <i>Ordenação dos utensílios</i>	62
Tabela 44 - Transcrição do vídeo codificado em <i>Ordenação dos utensílios</i>	63
Tabela 45 - Número de referências em função da marca, tipo de chá ou infusão e modo de apresentação	66
Tabela 46 - Caracterização da amostra	73
Tabela 47 - Utensílios usados na preparação das infusões	74
Tabela 48 - Tipos de infusão e água utilizados pelos participantes.....	75
Tabela 49 - Características relativas ao tempo de infusão, temperatura da água e contacto da água com o conteúdo de planta.....	76
Tabela 50 - Categorização com a identificação do número de fontes (vídeos) e de referências (períodos de tempo codificado) em cada uma das categorias	77
Tabela 51 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a categoria <i>Aquecimento da água</i>	78
Tabela 52 - Exemplos de algumas transcrições dos vídeos codificados em <i>Aquecimento da água</i>	79
Tabela 53 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a categoria <i>Arranjo do conteúdo de planta</i>	79
Tabela 54 - Exemplos de algumas transcrições dos vídeos codificados em <i>Arranjo do conteúdo de planta</i>	80
Tabela 55 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a categoria <i>Introdução de água no utensílio de infusão</i>	81
Tabela 56 - Exemplos de algumas transcrições dos vídeos codificados em <i>Introdução de água no utensílio de infusão</i>	81
Tabela 57 - Percentagem do período de tempo codificado para a subcategoria <i>Introdução de água no utensílio de infusão - Agitação</i>	82
Tabela 58 - Transcrição do vídeo codificado em <i>Introdução de água no utensílio de infusão - Agitação</i>	82
Tabela 59 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a categoria <i>Tempo de infusão</i>	82

Tabela 60 - Exemplos de algumas transcrições dos vídeos codificados em <i>Tempo de infusão</i>	83
Tabela 61 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a subcategoria <i>Tempo de infusão - Agitação</i>	83
Tabela 62 - Exemplos de algumas transcrições dos vídeos codificados em <i>Tempo de infusão - Agitação</i>	84
Tabela 63 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a categoria <i>Remoção do conteúdo de planta da água</i>	84
Tabela 64 - Exemplos de algumas transcrições dos vídeos codificados em <i>Remoção do conteúdo de planta da água</i>	85
Tabela 65 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a subcategoria <i>Remoção do conteúdo de planta da água - Agitação</i>	85
Tabela 66 - Transcrição dos vídeos codificados em <i>Remoção do conteúdo de planta da água - Agitação</i>	85
Tabela 67 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a categoria <i>Ato de servir a infusão</i>	86
Tabela 68 - Exemplos de algumas transcrições dos vídeos codificados em <i>Ato de servir a infusão</i>	86
Tabela 69 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a categoria <i>Adição de açúcar</i>	86
Tabela 70 - Exemplos de algumas transcrições dos vídeos codificados em <i>Adição de açúcar</i>	87
Tabela 71 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a categoria <i>Adição de água fria</i>	87
Tabela 72 - Transcrição dos vídeos codificados em <i>Adição de água fria</i>	87
Tabela 73 - Característica sociodemográficas dos respondentes (n=190)	91
Tabela 74 – Frequência de menção de palavras agrupadas em diferentes categorias, resultantes da resposta à questão de associação livre “Quando pensa em infusões, quais as três palavras que lhe surgem mente?”, de acordo com a classificação da frequência de consumo de infusões reportada pelos inquiridos. Os resultados expressam o tratamento de 480 termos individuais	98

Lista de figuras

Figura 1 - Disponibilidade de chá em Portugal desde 1961 até 2011, em toneladas ..	14
Figura 2 - Imagem de ecrã representativa da transcrição de segmentos de vídeo.....	29
Figura 3 - Tempos de infusão recomendados para a preparação de chá preto presentes nas embalagens das marcas registadas	67
Figura 4 - Tempos de infusão recomendados para a preparação de chá verde presentes nas embalagens das marcas registadas	68
Figura 5 - Tempos de infusão recomendados para a preparação de chá branco presentes nas embalagens das marcas registadas	68
Figura 6 - Tempos de infusão recomendados para a preparação de chá vermelho presentes nas embalagens das marcas registadas	69
Figura 7 - Tempos de infusão recomendados para a preparação de infusões presentes nas embalagens das marcas registadas.....	69
Figura 8 - Frequência do consumo de chá, em percentagem	92
Figura 9 - Tipos de chás consumidos e número de respostas obtidas para cada tipo de chá, em percentagem	92
Figura 10 - Frequência do consumo de infusões, em percentagem.....	93
Figura 11 - Tipos de infusões consumidos e número de respostas obtidas para cada tipo de infusões.....	93
Figura 12 - Utensílio de infusão, em percentagem (n=199).....	94
Figura 13 - Forma de apresentação das infusões consumidas, em percentagem (n=154).....	94
Figura 14 - Tipo de água utilizada na preparação de infusões, em percentagem (n=154).....	95
Figura 15 - Utensílio para o conteúdo de planta utilizado na preparação de infusões em folha solta, em percentagem (n=36).....	95
Figura 16 - Remoção ou permanência do conteúdo de planta na água, em percentagem (n=152)	96
Figura 17 - Forma de controlo do tempo de infusão, em percentagem (n=121)	96
Figura 18 - Locais de compra de chás, em função do modo de apresentação do conteúdo de planta (n=268)	97
Figura 19 - Locais de compra de infusões, em função do modo de apresentação do conteúdo de planta (n=243)	97
Figura 20 - Representação das categorias de palavras associadas e da classificação da frequência de consumo de infusões, resultante da Análise de Correspondências aos resultados da categorização das palavras obtidas na resposta à questão “Quando	

pensa em infusões, quais as três palavras que lhe surgem mente?”. As categorias a
negrito sublinhado correspondem a categorias para as quais se verificam diferenças
significativas do nível de citação entre grupos de consumidores. 98

1. Enquadramento teórico

A presente dissertação surgiu no âmbito de um projeto de investigação, que visa explorar os atributos sensoriais e de prazer associados ao consumo de infusões, coordenado pelo orientador desta dissertação. Neste sentido, considera-se o estudo do ritual do chá, dado que se mantém a tradição do seu consumo nos dias de hoje, bem como o estudo da preparação e consumo de infusões, no sentido de otimizar os atributos sensoriais desta bebida.

Face ao exposto, a presente dissertação tem como objetivo geral analisar o comportamento de preparação de infusões por parte dos consumidores, através de um estudo etnográfico por meio de observação de filmagens.

São igualmente objetivos deste estudo: i) caracterizar os rituais de preparação de chá em diferentes culturas; ii) conhecer a disponibilidade de chás e infusões no mercado nacional; iii) comparar o procedimento de preparação de infusões por parte dos consumidores portugueses, com as indicações presentes nas embalagens.

Assim, esta dissertação encontra-se estruturada em três partes. Numa primeira parte, procede-se à caracterização da chá e das infusões, bem como das condições ótimas de preparação destas bebidas. De seguida, realiza-se uma revisão da literatura relativa à influência da cultura na escolha e preparação dos alimentos, particularizando-se para a preparação de chá e infusões, considerando-se neste contexto, os rituais de preparação de chá em diferentes países. Numa segunda parte, encontra-se o estudo empírico dividido em duas secções: metodologia e resultados. No estudo empírico são abordados três estudos interligados: i) estudo etnográfico sobre os rituais de preparação de chá em diferentes culturas; ii) estudo de mercado de chás e infusões na região do Grande Porto; iii) estudo de caso relativo à preparação de infusões por parte de consumidores portugueses. Por fim, na terceira parte deste documento, discute-se os principais resultados e emanam-se as principais conclusões.

1.1. Caracterização de chá e infusão

Segundo Jäger e colaboradores, uma infusão é o processo de extração de compostos químicos de plantas pela sua imersão em água, empregando o calor como acelerador do processo. Também é designado por infusão o líquido resultante deste processo (Jäger *et al.*, 2011).

A terminologia “chá” refere-se apenas à infusão das folhas da planta *Camellia sinensis*, apesar de ser vulgarmente utilizada para designar qualquer infusão de

plantas (Guimarães *et al.*, 2011). Em inglês a distinção dos dois conceitos é feita pela atribuição do termo “tea” para a infusão da planta *Camellia sinensis* e do termo “herbal tea” para qualquer outra infusão de plantas (Marcin, 1983). Para este trabalho será utilizada a terminologia “infusão” para designar uma infusão preparada a partir de qualquer planta, exceto da *Camellia sinensis* a qual será referida por “chá”.

1.1.1. Caracterização de chá

O chá é uma das bebidas mais populares em todo o mundo, sendo consumido por uma grande variedade de idades e em todos os estratos sociais (Astill *et al.*, 2001; Chacko *et al.*, 2010; Hicks, 2009).

A nível mundial, a China é o país com maior produção de chá. Seguindo-se a Índia, o Sri Lanka e o Quênia (FAOSTAT, 2014).

Em Portugal, a quantidade de chá disponível para consumo tem vindo a aumentar nos últimos anos (Figura1). Entre 1961 e 2011 a disponibilidade de chá para consumo quadruplicou, em Portugal (FAOSTAT, 2014).

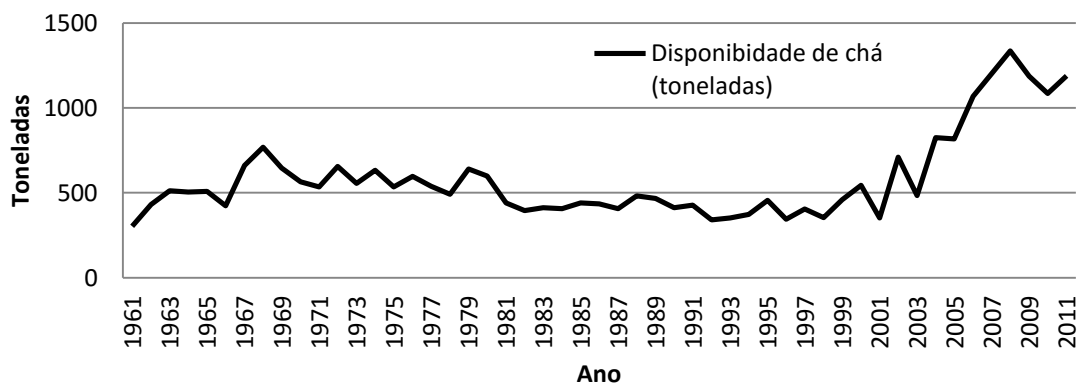


Figura 1 - Disponibilidade de chá em Portugal desde 1961 até 2011, em toneladas

Fonte: FAOSTAT, 2014

O chá é maioritariamente consumido na Ásia, seguido do Norte de África, Estados Unidos da América e Europa (Chacko *et al.*, 2010).

O chá pode ser consumido sob a forma de chá verde, preto ou Oolong, dependendo do processamento após a colheita da planta. Para a produção de chá verde, as folhas de *Camellia sinensis* sofrem vaporização – o que evita a fermentação –, laminação e

secagem, obtendo-se um produto seco e estável. Após uma fermentação parcial do chá verde obtém-se chá Oolong e após uma fermentação completa obtém-se chá preto (Cabrera *et al.*, 2006; Hayat *et al.*, 2015). O chá também pode ser consumido sob a forma de chá vermelho, conhecido por Pu-erh, e chá branco. O chá maioritariamente produzido é o chá preto – 78% da produção mundial – sendo consumido em todo o mundo, seguido do chá verde – 20 % da produção mundial – consumido principalmente nos países asiáticos. O chá Oolong – 2% da produção mundial – é consumido com frequência no sul da China. (Chacko *et al.*, 2010; Hayat *et al.*, 2015).

O chá está associado a uma forte componente social em várias sociedades. Em Inglaterra, desde que foi introduzido o hábito de beber chá no princípio do século XVIII, a melhor forma de demonstrar a amizade e hospitalidade para com os outros é oferecer uma chávena de chá. Na europa ocidental, antes da introdução do chá, as bebidas que surgiam em contexto social eram apenas bebidas alcoólicas, todas elas associadas aos homens. Com a introdução do chá, tornou-se mais fácil a socialização entre mulheres. Na China e no Japão, a primeira coisa que as pessoas fazem quando recebem alguém em suas casas é oferecer uma chávena de chá. Nestes países a arte e a cerâmica são altamente influenciadas pelo chá (Xiaoli, 2011).

1.1.2. Caracterização de infusão

Uma infusão é o resultado da extração de compostos químicos de qualquer planta, pela sua imersão em água quente. As infusões podem ser feitas a partir das raízes, flores, folhas, ramificações e, inclusivamente, das sementes e frutos (Guimarães *et al.*, 2011).

Nas infusões, o tempo de extração dos compostos varia, geralmente, entre 5 e 10 minutos. Esta característica diferencia do chá, cujo tempo de infusão deve ser inferior a 5 minutos (Guimarães *et al.*, 2011; Lee *et al.*, 2008).

O processo de infusão é distinto do processo de decocção, que consiste em ferver o conteúdo de planta previamente imerso em água (Guimarães *et al.*, 2011).

Vários estudos demonstram que infusões de misturas de plantas têm maior poder antioxidante. A utilização vulgar de infusões de várias plantas é baseada no conceito empírico da semelhança dos efeitos terapêuticos e na presunção da soma dos seus efeitos benéficos (Obon *et al.*, 2014).

Segundo Sõukand e colaboradores, a maioria das 10 espécies de plantas mais utilizadas na preparação de infusões na Europa são conhecidas pelas suas propriedades digestivas e anti-inflamatórias, tais como *Thymus serpyllum* L., *Achillea millefolium* L. e *Chamaemelum nobile* (L.). A espécie utilizada em mais regiões da Europa é *Origanum vulgare* L.. Nesse estudo, foram identificados 99 géneros de plantas utilizadas em infusões. Os géneros mais comuns são os géneros *Mentha*, *Ribes*, *Crataegus*, *Trifolium*, *Primula* e *Centaurium*. Relativamente à família são destacadas as famílias *Lamiaceae*, *Asteraceae* e *Rosaceae*. Sõukand e colaboradores verificam diferenças na importância cultural do consumo de infusões, na Europa de Leste o consumo está associado a um maior valor cultural do que na Península Ibérica (Sõukand *et al.*, 2013).

No nordeste de Portugal, nomeadamente no Montesinho, as espécies de plantas mais utilizadas em infusões são: *Melissa officinalis* L., conhecida por cidreira; *Tilia platyphyllos* Scop., conhecida por tília; *Foeniculum vulgare* Mill., conhecida por funcho; e *Matricaria recutita*, conhecida por camomila. (Sõukand *et al.*, 2013).

1.2. Condições ótimas de preparação de chá e infusões

Vários estudos indicam que o conteúdo em cafeína e em polifenóis varia consideravelmente com o tempo de infusão (Keenan *et al.*, 2011).

O sabor, o cheiro e a aparência são alguns dos critérios mais importantes relativamente à preferência alimentar. O sentido do gosto é muito pessoal. A maioria das plantas utilizadas em infusões têm o gosto definido como agradável em determinados contextos culturais, em determinadas culturas está relacionado com sabores suaves ou frutados, noutras com chás aromáticos e noutras com sabores intensos. Sabe-se que o sabor de uma infusão depende em grande parte da concentração da planta e do modo de preparação (Sõukand *et al.*, 2013).

Segundo Astill e colaboradores, os tempos de extração de chá praticados pelos consumidores variam desde menos de 30 segundos até mais de 5 minutos, sendo que a média é inferior a 2 minutos (Astill *et al.*, 2001). As recomendações nas embalagens variam desde 1 a 5 minutos (Keenan *et al.*, 2011).

A extração de compostos da planta para a bebida pode ser afetada pela quantidade de conteúdo de planta utilizado, volume e temperatura da água, presença ou ausência de agitação, duração da infusão e a adição de outros ingredientes, como açúcar ou leite. A aplicação de diferentes métodos de preparação tem efeito na composição química da bebida, o que é de grande importância para o consumo, uma vez que pode alterar as suas características sensoriais (Silveira *et al.*, 2014).

É frequente observar o erro de aumentar o tempo de infusão para que o chá ou infusão fique mais “forte”. Segundo um perito em chás: “se quiser um chá mais forte, use mais chá e não mais tempo” (Marcin, 1983).

Estudos demonstram que o chá é frequentemente preparado introduzindo água a ferver sobre uma saqueta de chá, ou 1 a 2 gramas de folhas de chá secas. Após um máximo de 5 minutos o chá é servido e, no caso da utilização de uma saqueta de chá, esta é retirada da água. É frequente haver alguma agitação durante a infusão (Milder *et al.*, 2005).

Para a infusão “chá-mate”, foi realizado um estudo por Silveira e colaboradores, no qual foram investigadas 3 variáveis: duração de infusão, temperatura e volume de água (Silveira *et al.*, 2014). As condições ótimas de preparação da infusão de chá-mate são: 9 minutos de infusão em 100mL de água a uma temperatura de 72°C, para um conteúdo de 2 gramas de chá-mate (Silveira *et al.*, 2014).

Para a infusão de Rooibos, as condições ótimas de preparação são: 5 minutos de infusão em água a ferver, com agitação apenas nos primeiros 5 segundos, em 100mL de água, por cada 2 gramas de conteúdo de planta (Koch *et al.*, 2012).

Para a infusão de lúcia-lima, uma temperatura da água de 96° C e um tempo de infusão de 6 minutos resultam numa maior aceitação por parte do consumidor (Rocha *et al.*, 2015).

As condições ótimas de preparação da infusão de erva-príncipe são uma temperatura de 99° C e um tempo de infusão durante 8,5 minutos (Rocha *et al.*, 2015).

A infusão de hortelã-pimenta apresenta um máximo de aceitação a uma temperatura de água de 95° C e um tempo de infusão de 4 minutos (Rocha *et al.*, 2015).

Para a infusão de tomilho limão, as condições ótimas de preparação são uma temperatura da água de 92° C e um tempo de infusão de 7 minutos (Rocha *et al.*, 2015).

As condições ótimas de preparação de chá verde referem a utilização de 1,7 gramas de folhas de chá por 100 mL de água. A temperatura da água e o tempo de infusão recomendados são 60°C durante 3 minutos, ou 80°C durante 1 minuto (Lee *et al.*, 2008). Temperaturas muito elevadas podem aumentar a extração de proteínas e pectinas, que são os principais componentes responsáveis pela degradação das características sensoriais do chá verde (Xia *et al.*, 2006).

Para a preparação de chá preto as condições ótimas são: 1,25g de folhas de chá por 100mL de água acabada de ferver. O tempo de infusão deve ser de 3 a 4 minutos (Hicks, 2009).

1.3. Importância da influência da cultura na escolha e preparação dos alimentos

Uma das características do ser humano é o facto de este ser capaz de fazer, transmitir, partilhar, alterar, rejeitar e recriar traços culturais no grupo social em que se encontra. A cultura consiste no conjunto de comportamentos, crenças, normas, atitudes, arranjos sociais e formas de expressão que formam um padrão descritível nas vidas dos membros de uma comunidade, país ou região (LeCompte e Schensul, 1999). Neste contexto, a alimentação assume-se como uma atividade humana fortemente ligada à vida social (Mintz e Bois, 2002), dado que a alimentação é frequentemente realizada em grupo, torna-se o foco de atividades simbólicas da sociedade (Fox, 2003).

Na realidade, é a cultura que cria um sistema de regras para definir o que é ou o que não é comestível. Estas regras são transmitidas de geração para geração (enculturação): os mais velhos transmitem e compelem os mais novos a adotar os seus hábitos alimentares efetivos, práticos e com significado (Fieldhouse, 1995), muito embora o contacto com outras culturas restrinja o total mimetismo dos anteriores hábitos alimentares (aculturação) e possibilite a sua mudança (De Almeida e Afonso, 1997). Assim, a cultura vigente numa determinada sociedade influi no tipo de alimentos escolhidos, na forma de preparação e confeção dos alimentos, no modo de os servir (apresentação) e de os ingerir, bem como no número, ordem, composição, horário e local onde são realizadas as refeições (Fox, 2003), tornando as escolhas alimentares e as refeições atos estruturados e repetidos que possibilitam a distinção entre categorias sociais, refeições diárias e festividades (Marshall, 2005). Assim, servir em primeiro lugar a sopa, seguida do prato principal (peixe, carne) e, por último, a

sobremesa é um padrão estabelecido nas culturas ocidentais. Os franceses comem a salada depois do prato principal, enquanto que os americanos comem a salada antes do prato principal. Por sua vez, os ingleses acrescentam a salada ao próprio prato principal (Fox, 2003). Por outro lado, não basta consumir os alimentos, importa igualmente saber como consumi-los de um modo adequado (Marshall, 2005). Por exemplo, pegar nos alimentos com as mãos é considerado rigoroso em determinadas culturas, tais como a Índia, África Central, sul de África e o Médio Oriente; e repugnante nos países ocidentais. Introduzir os alimentos na boca com um garfo é uma grande falta de delicadeza em culturas asiáticas e do Médio Oriente, sendo que a ausência da utilização de talheres é uma barbaridade nas culturas ocidentais (Black, 2011). De igual modo, receber os convidados oferecendo alimentos de elevada qualidade faz parte da antiga tradição da hospitalidade, na qual se pretende impressionar, pela comida e pelo modo de apresentação, quem se recebe. Isto pode traduzir-se em preparar um chá no Japão e no Reino Unido ou servir pão e sal na Rússia. Nos países do Sudoeste Asiático, se os convidados não terminarem o prato que lhes foi servido, a hospitalidade dos anfitriões é fortemente afrontada. Em certas situações, os alimentos são servidos para marcar uma ocasião especial, enchendo a refeição de significado (Fox, 2003). Por exemplo, para os ingleses, o pudim de fruta (*Christmas pudding*) só se confeciona na época natalícia; o peru é raramente comido noutras alturas no ano; as panquecas são feitas apenas na terça-feira de carnaval e são confeccionadas com uma grande cerimónia. Por sua vez, os norte-americanos raramente confeccionam o peru inteiro exceto no dia de Ação de Graças; o *eggnog*, uma bebida tradicional norte-americana que combina leite, ovo e açúcar, servida com uma pitada de noz-moscada, podendo ainda ser adicionadas bebidas alcoólicas como o conhaque ou rum, é apenas servida na ceia de Natal. Na China, o leitão só é assado inteiro em casamentos, dado que cozinhar animais inteiros geralmente só ocorre em cerimónias e ocasiões festivas. O local de refeição varia consoante as características sociais, sendo que o local mais frequente em todas as culturas é em casa, quer na própria casa, quer em casa de familiares ou amigos. As refeições são também frequentemente consumidas em restaurantes, no local de trabalho ou de estudo (Bisogni *et al.*, 2007). Na China, os alimentos são quase todos cozinhados, muito raramente são consumidos alimentos crus e as refeições incluem sempre cereais. Neste país é frequente haver apenas três refeições por dia: uma de manhã, uma a meio do dia e outra ao final do dia, sendo as duas últimas mais ricas em hidratos de carbono. O peixe é um alimento muito importante nas refeições japonesas, reflexo da proibição do consumo de carne entre o século VII e o século XIX, por parte dos imperadores. No Japão é frequente a utilização de molho de soja e de uma pasta de

feijão fermentada na preparação das refeições. Na cultura dos países ocidentais é frequente observar-se o consumo de três refeições quentes (de manhã, a meio do dia e ao final do dia) e refeições ligeiras constituídas por um ou dois alimentos entre as principais refeições. Nos países do norte da Europa, incluindo a Dinamarca, Finlândia, Noruega e Suécia, uma das refeições principais – variando entre a refeição a meio do dia ou a do final do dia – é constituída por carne e batatas cozidas, vegetais e pão (Meiselman, 2009). Na cultura judaico-cristã, que embebe grande parte dos países ocidentais, o peixe assume igualmente uma importância vital na alimentação dos seus povos. O consumo de peixe está associado a motivações de ordem religiosa: o cristianismo impunha como penitência, jejuns e a abstinência da carne e das gorduras animais numa boa parte do ano, o que tornava obrigatório o recurso a peixe para escapar a uma alimentação inteiramente vegetal (Sobral e Rodrigues, 2013). De facto, Portugal é o maior consumidor da Europa e com elevado conhecimento de compra/preparação de pratos à base de peixe (Moura *et al.*, 2012).

Muito embora o consumo de chá/infusões seja atualmente uma das bebidas mais populares a nível mundial (Lee *et al.*, 2008), o seu consumo não assume o mesmo significado em diferentes culturas, sendo que o modo da sua preparação e consumo é igualmente muito variado, ao nível do uso do recipiente onde o chá/ infusão é preparado, da quantidade e temperatura da água, do tempo de infusão, da presença ou ausência de agitação durante a infusão, quer no que diz à permanência ou remoção do conteúdo de planta da água (Keenan *et al.*, 2011).

Estudos realizados na Europa demonstraram que a prática de preparação de chá em consumidores habituais varia consideravelmente entre diferentes países e, dentro de cada país, entre diferentes indivíduos: os tempos de infusão variam desde, menos de 30 segundos até mais de 5 minutos, sendo que a maioria das pessoas prepara o chá com um tempo de infusão inferior a 2 minutos. Por outro lado, a proporção de conteúdo de planta e água assume igualmente uma grande variação quer pela quantidade de conteúdo, quer pelo tamanho do recipiente utilizado, uma vez que influencia a quantidade de água requerida. A marca de chá e a quantidade de agitação durante a preparação são igualmente fatores importantes, devido à grande variedade de chás disponíveis no mercado e à valorização destas por parte do consumidor (Astill *et al.*, 2001). Para além destes fatores, são igualmente importantes, a temperatura e qualidade da água (Kim *et al.*, 2013). O método de preparação é distinto em diferentes países. Na China, as folhas de chá são imersas em água quente (100 °C para o chá preto, 70 °C a 80 °C para o chá verde, e 80 °C a 90 °C para o chá Oolong), durante 20 a 40 segundos, sendo que as mesmas folhas de chá são utilizadas repetidamente. No

Japão, as folhas de chá são embebidas em água quente e usadas apenas uma vez. No Reino Unido, é mais frequente o consumo de chá preto com adição de açúcar e/ou leite (Venditti *et al.*, 2010) enquanto que na Coreia e no Japão o chá maioritariamente consumido é o chá verde. Na China, geralmente a primeira chávena da infusão é rejeitada e são consumidas as seguintes (Astill *et al.*, 2001). Ora, a variação na forma de preparação da infusão tem um efeito notável na quantidade de compostos extraídos, o que influencia as suas características sensoriais e, conseqüentemente, o seu consumo (Astill *et al.*, 2001; Keenan *et al.*, 2011).

São vários os motivos que levam ao consumo de chá. Há pessoas que consomem por questões culturais, outras pelos benefícios que pode trazer para a saúde e para o bem-estar, outras por motivos sociais e, ainda, pelo gosto do seu aroma e sabor (Lee e Chambers, 2007; Wu e Luo, 2010). Em países como a China e o Japão, o hábito de beber chá é visto como uma combinação da civilização material e espiritual (Jingxia e Zhaodan, 2012). As pessoas bebem chá não só para saciar a sede, mas também para curar problemas de saúde, apreciar o sentido visual, para relaxar e manter a calma. Nos países europeus, nomeadamente no Reino Unido, esta prática é apenas parte da vida social quotidiana (Cabrera *et al.*, 2006).

Na China e no Japão quando alguém recebe uma visita em sua casa, quer seja família, amigo ou desconhecido, a forma mais agradável de receber a visita, acolhê-la e tornar o momento relaxante é oferecendo imediatamente uma chávena de chá (Xiaoli, 2011). No entanto, a importância social atribuída ao chá tem vindo a diminuir e a tornar-se numa bebida de rotina, em certos países (Hannam, 1997). Muito embora em Inglaterra, em ocasiões especiais e encontros de família importantes, é utilizado o melhor serviço de porcelana chinês para servir o chá, é cada vez mais frequente introduzir uma saqueta de chá numa caneca, acrescentar água a ferver e ir bebendo o chá ao longo do dia, entre as diversas tarefas. O chá de folha solta tem vindo a ser substituído pelo chá em saquetas, por questões de conveniência tão próprias das sociedades ocidentais, refletindo a pertinência da percepção da falta de tempo (Moura e Cunha, 2005) e alterações culturais (Hannam, 1997).

Quer dizer, o consumo de chá está associado a uma componente cultural e tradicional, enquanto que o consumo de infusões está mais relacionada com o aroma e, principalmente, com impacto na saúde e bem-estar (Wills *et al.*, 2000). O consumo de infusões tem vindo a aumentar devido ao aumento da preocupação com a saúde por parte dos consumidores. As infusões são consumidas pelas suas propriedades sedativas, relaxantes ou estimulantes (Lasekan e Lasekan, 2012). A redução do risco

de doenças crônicas e a riqueza em antioxidantes e polifenóis promove o consumo desta bebida (Del Rio *et al.*, 2010; Piljac-Žegarac *et al.*, 2010).

1.3.1. Rituais de preparação de chá

Segundo Cazeneuve (1985) “uma sociedade desprovida de qualquer ritual seria uma anomalia”. Os rituais são ações seguidas de consequências reais, tal como a linguagem, mas têm um significado maior, transmitem mais do que a linguagem (Cazeneuve, 1985). Um ritual é um tipo de atividade simbólica, constituída por comportamentos múltiplos que ocorrem numa sequência fixa, e tende a ser repetida ao longo do tempo. Os rituais são realizados com formalidade, seriedade e intensidade interior. As experiências individuais em rituais são variadas e complexas (Rook, 1985; Turner, 1998).

Um ritual pode ser individual ou coletivo, mas mesmo quando é muito flexível para suportar uma margem de improvisação, permanece fiel a um conjunto de regras que constituem precisamente o que há nele de ritual. A repetição faz parte da própria essência do ritual (Cazeneuve, 1985).

Os rituais oferecem um sentido de identidade comum e integração entre os participantes. Criam e sustentam tradições que ligam os indivíduos a comunidades e sociedades (Marshall, 2005). Os rituais refletem uma sabedoria partilhada em relação ao comportamento em determinadas ocasiões e estão inseridos em contextos sociais específicos. Durante um ritual, todos os participantes têm conhecimento dos procedimentos do mesmo (Marshall, 2005). Comer em contextos rituais pode transformar ou reafirmar as relações entre os participantes (Mintz e Bois, 2002).

No contexto alimentar, atualmente, o comportamento ritualístico ainda é significativo, mas ocorre principalmente em situações concretas, como por exemplo um jantar formal. Esta é uma atividade altamente ritualizada em que a forma de consumo é tão importante como o que é consumido (Marshall, 2005).

1.3.1.1. Ritual chinês de preparação de chá

Os primeiros relatos do chá na China, remontam a 2737 a.C.. Segundo uma lenda, o imperador Shen Nung durante uma viagem, enquanto os seus servos ferviam água para beber, caíram folhas de um arbusto – *Camellia sinensis* – sobre a água. Atraído pela fragância produzida pelo líquido resultante, o imperador provou a bebida e gostou. A partir desse momento, começou o costume de beber chá na China e mantém-se até aos dias de hoje (Marcin, 1983; Saberi, 2010).

O chá era consumido inicialmente como um medicamento e não como uma bebida. Mais tarde, os antigos chineses começaram a conhecer melhor o chá e este tornou-se numa bebida (Jingxia e Zhaodan, 2012).

Na China, apesar de haver diferenças relativas ao costume de beber chá nas diferentes regiões, “entreter os convidados com chá” é uma regra básica de etiqueta. O chá não é usado apenas para receber os convidados, mas também em encontros com amigos. É comum reunir um pequeno grupo de amigos para conversar e trocar opiniões, enquanto desfrutam de uma chávena de chá. O contexto desta prática é para apreciar a beleza das folhas de chá, a cor da água, a perfeição do aquecimento do chá, a beleza do serviço de chá e o ambiente confortável que se cria “à volta da chávena de chá”. Os chineses preferem beber devagar e saborear lentamente o chá (Jingxia e Zhaodan, 2012).

Um antigo ditado chinês diz que “Há sete necessidades básicas para a vida quotidiana. São elas: lenha, arroz, óleo, sal, soja, vinagre e chá”. Outro ditado chinês referindo-se às capacidades que uma pessoa talentosa consegue ou desejaria conseguir fazer são: “tocar um instrumento musical, ter um jogo de xadrez, caligrafia, escrever poesia, provar vinho e apreciar chá” (Jingxia e Zhaodan, 2012).

Na China o chá é uma necessidade básica, independentemente dos aspetos materiais ou do estado de espírito (Jingxia e Zhaodan, 2012).

1.3.1.2. Ritual japonês de preparação de chá

No Japão, o chá foi introduzido por um monge budista que levou sementes da planta *Camellia sinensis* da China para o Japão, durante a dinastia de Sui (589 – 618 d.C). O chá tornou-se rapidamente parte integrante da cultura japonesa (Chrystal, 2014). No final do século XII, foi introduzido um novo tipo de chá – *matcha*, que é chá verde em pó (Oshikiri, 2014). A cerimónia do chá foi introduzida no século XVI (1522 – 1591), por Sen Rikyu, na qual se prepara e apresenta o *matcha* (Chrystal, 2014).

O Japão é um país com uma forte tradição de beber chá puro, isto é, sem adição de outros ingredientes. Diariamente, os japoneses bebem chá verde para acompanhar todas as refeições do dia (Jingxia e Zhaodan, 2012).

A cerimónia do chá japonês é muito mais do que apenas beber chá (Ali *et al.*, 2013), envolve um conjunto de ensinamentos morais, para além da preparação propriamente dita. No Japão existem “quatro regras da doutrina do chá”: a paz, o respeito, o silêncio e o constrangimento. Estas regras são fundamentais para a cultura japonesa relacionada com o chá. Durante a cerimónia do chá, as pessoas autoexaminam-se e

comunicam umas com as outras num ambiente elegante e tranquilo (Jingxia e Zhaodan, 2012).

Este é um evento muito importante para a cultura japonesa, no qual os participantes bebem chá verde numa taça de chá japonesa, enquanto relaxam e apreciam a beleza da cerimónia, deixando os problemas do dia-a-dia fora da sala de chá. É também uma forma da sociedade se juntar e passar um momento agradável (Ali *et al.*, 2013).

Quando a cerimónia do chá é realizada, o anfitrião – vestido com o traje tradicional *kimono* – prepara o chá, *snacks* e fruta para oferecer aos convidados (Ali *et al.*, 2013; Jingxia e Zhaodan, 2012). Tanto o anfitrião como os convidados comportam-se de acordo com determinadas regras e procedimentos estabelecidos. Deste modo, cada cerimónia é diferente. Os procedimentos da cerimónia do chá são complexos. O chá deve ser finamente moído, os utensílios de cerâmica devem estar impecavelmente limpos e o anfitrião deve seguir os procedimentos padrão. Quando os convidados chegam à sala de chá, o anfitrião deve recebê-los à porta. Após estarem sentados, o anfitrião oferece *snacks*, enquanto aquece a água até levantar fervura. Quando a água ferver, o anfitrião prepara o chá de acordo com os procedimentos estabelecidos, que envolvem uma série de procedimentos complexos e repetitivos, executados com delicadeza, atribuindo um tom artístico à cerimónia do chá. Durante esta fase os convidados mantêm-se em silêncio. Posteriormente, o anfitrião serve o chá aos convidados e estes, depois de começarem a beber devem expressar a sua apreciação do chá. Ao terminar o chá, os convidados limpam ligeiramente a chávena e começam a conversar (Jingxia e Zhaodan, 2012).

A conversa que ocorre durante a cerimónia do chá não deve conter palavras agressivas, nem temas conflituosos. Deve ser comentada a beleza do chá e dos utensílios, dos quadros e das flores presentes na sala e o anfitrião deve ser elogiado. É uma conversa neutra, comentando os elementos agradáveis (Ali *et al.*, 2013; Xiaoli, 2011).

A sala de chá tem uma decoração simples: caligrafia japonesa, alguns quadros e arranjos florais, para além dos utensílios necessários para a realização da cerimónia (Ali *et al.*, 2013).

Os utensílios, equipamentos, técnicas e certos locais, são criados especificamente para a realização da cerimónia. Tudo o que esteja relacionado com a cerimónia do chá representa beleza e suavidade, adequado ao elevado nível de tradição japonesa (Ali *et al.*, 2013).

Durante a cerimónia, cada utensílio é limpo com um pano de seda (*fukusa*), geralmente de cor vermelha, simbolizando a importância de todo o material único e feito à mão (Ali *et al.*, 2013).

1.3.1.3. Ritual coreano de preparação de chá

As origens do chá na Coreia do Sul não são bem conhecidas. Alguns autores afirmam que o chá veio da China, em 828 d.C., sob a forma de sementes, outros referem que o chá já estava presente no início do século VI (Choi, 2000; Chun, 2000). Historicamente, a cultura coreana do chá está associada ao budismo, os monges budistas da China transportavam consigo sementes da planta do chá e semeavam-nas à volta dos seus templos (Matsumoto *et al.*, 2004). Ao longo da história, o chá constituiu um fator importante em diversas ocasiões: em cerimónias religiosas para os monges budistas, em treinos militares e na realeza (Chun, 2000; Seookgyeong, 2004).

Hoje em dia, o ritual de preparação de chá continua a ser considerado uma ocasião especial para os coreanos. A cerimónia coreana é semelhante à praticada na China e no Japão. Os utensílios básicos para a preparação do chá são: um bule, chávenas e uma taça para arrefecer a água. A pessoa que prepara o chá deve vestir a indumentária tradicional – o *hanbok*. O espírito fundamental da cerimónia baseia-se em quatro aspetos: frugalidade, honestidade, respeito e simpatia. Todo o processo de preparação de chá é composto por procedimentos e normas rigorosas, proporcionando assim, um momento silencioso, elegante, civilizado e calmo (Jingxia e Zhaodan, 2012).

O chá consumido mais frequentemente na Coreia do Sul e utilizado na cerimónia de preparação de chá é o chá verde (Chon, 2002).

1.3.1.4. Ritual britânico de preparação de chá

O chá foi introduzido no Reino Unido, em 1610, pelos holandeses (Wang, 2011). No entanto, o hábito de beber o “chá das cinco” foi instituído pela portuguesa Dona Catarina de Bragança, casada com Charles II, por volta do ano 1662 (Chrystal, 2014). Dona Catarina de Bragança era uma grande apreciadora de chá, sendo que começou a servi-lo na corte e rapidamente se tornou popular o seu consumo entre a alta sociedade britânica (Saber, 2010).

Os britânicos são conhecidos em todo o mundo como consumidores frequentes de chá. Geralmente consomem chá preto muito intenso, com adição de açúcar, leite ou limão e prestam especial atenção à sua qualidade e forma como este é apreciado (Jingxia e Zhaodan, 2012).

Ao longo do dia, bebem chá ao pequeno-almoço, a meio da tarde e à noite. O chá consumido a meio da tarde, vulgarmente conhecido por “chá das cinco”, tornou-se numa ocasião social em que os amigos se reuniam e desfrutavam da tarde em conjunto. Hoje em dia, as pessoas bebem chá para desfrutar de momentos de descontração com amigos e família (Jingxia e Zhaodan, 2012).

2. Estudo empírico

2.1. Objetivo

A presente investigação visa avaliar a preparação de chás/infusões em diferentes culturas, desenvolvendo-se para o efeito três estudos: i) estudo etnográfico sobre os rituais de preparação de chá em países nos quais o chá assume uma importância na alimentação: China, Japão, Coreia e Reino Unido; ii) estudo de mercado de chás e infusões na região do Grande Porto; e iii) estudo de caso relativo à preparação de infusões em lares portugueses.

2.2. Material e métodos

2.2.1. Estudo etnográfico: preparação de chás nas culturas chinesas, japonesas, coreanas e britânicas

A etnografia assume que o comportamento e a forma como as pessoas constroem e dão significado à sua própria vida é altamente variável e específica para cada local (LeCompte e Schensul, 1999).

A etnografia provém da ideia de que a cultura se manifesta através de símbolos visuais, sob a forma de gestos, cerimónias, rituais e artefactos situados em ambientes naturais ou construídos (Ribeiro e Bairon, 2007).

A pesquisa etnográfica incide sobre comportamentos de indivíduos, estudando-os enquanto se encontram em circunstâncias normais do dia-a-dia. O objetivo destes estudos é obter uma descrição densa do comportamento, que pode ser obtida de diversas formas (Dufon, 2002; LeCompte e Schensul, 1999).

Num estudo etnográfico deve ter-se em conta o contexto social e cultural envolvente, dado que o mesmo influencia o comportamento das pessoas (LeCompte e Schensul, 1999).

Uma abordagem etnográfica é integral, ou seja, os comportamentos são investigados no contexto em que os indivíduos se encontram. Podem ser usadas diferentes técnicas para a recolha de dados: observação presencial, gravação de vídeo e/ou áudio, entrevistas, entre outras. A utilização de várias técnicas permite ter diferentes pontos de vista no estudo de determinados comportamentos, aumentando a descrição e a credibilidade da análise (Dufon, 2002).

Nos estudos etnográficos procura-se observar pessoas em situações reais, a realizar atividades reais (Dufon, 2002).

2.2.1.1. Técnica de recolha de informação: Vídeo

Quando se pretende analisar um conjunto de ações humanas complexas e difíceis de descrever compreensivamente apenas por um observador, enquanto a ação se desenrola, é necessário realizar um registo de vídeo (Loizos, 2008).

As gravações em vídeo permitem captar a conduta das pessoas em ambiente natural. Para além disso, é possível rever as gravações repetidamente e em câmara lenta, permitindo visualizar pequenos detalhes que de outra forma passariam despercebidos (Dufon, 2002; Heath e Hindmarsh, 2002).

Várias características, como as expressões verbais e corporais utilizadas em situações do dia-a-dia podem ser difíceis de capturar sem a utilização de vídeo, que conjuga a captação de imagem e áudio. Esta integração de áudio e vídeo permite interpretar melhor o significado de certos gestos e palavras manifestadas (Garcez *et al.*, 2011).

Contrariamente à etnografia presencial, as bases de dados criadas pelas gravações em vídeo podem ser utilizadas em vários aspetos analíticos, não são exclusivas de abordagens específicas de uma determinada investigação (Heath e Hindmarsh, 2002).

Há vantagens associadas à utilização de filmagens em estudos etnográficos. Uma delas é a densidade de dados visuais obtida, o que enriquece o estudo (Dufon, 2002). Outra vantagem é a possibilidade de repetição do momento filmado, o que permite a criação de códigos para a análise compreensiva do comportamento (Garcez *et al.*, 2011). Para além disso, permite deliberar e ponderar melhor os dados antes de retirar conclusões, o que evita uma interpretação precoce dos mesmos (Dufon, 2002) e possibilita outras interpretações do material recolhido por parte de outros investigadores (Garcez *et al.*, 2011).

Para a utilização posterior dos vídeos em apresentações científicas, análise secundária entre outras utilizações, deve ser pedido o consentimento por escrito dos participantes, a fim de permitir a divulgação dos vídeos (Henry e Feters, 2012). Deste modo, é necessário dar conhecimento aos participantes cujas imagens serão gravadas dos objetivos do estudo (Garcez *et al.*, 2011). É, também, importante dar a conhecer que a confidencialidade e o anonimato serão respeitados (LeCompte e Schensul, 1999).

2.2.1.1.1. Análise do vídeo

Origem dos vídeos

Os vídeos utilizados foram retirados do YouTube® e são representativos da forma de preparação de chá em diferentes países: China, Japão, Coreia e Reino Unido (ver Anexo 1).

Com a análise destes vídeos, pretendeu-se identificar diferenças interculturais na preparação do chá.

Transcrição: Descrição do vídeo

Tendo por base o material visual, procedeu-se, numa primeira fase, à visualização exhaustiva dos vídeos. Após a visualização do vídeo, procedeu-se à sua transcrição. A transcrição dos vídeos foi realizada recorrendo-se ao *software* QSR NVivo 10®, v. 10, destinada à análise qualitativa de dados, nomeadamente em imagem, procurando-se transmitir de forma fiel todas as ocorrências dos vídeos (ver Figura 2), através de uma descrição, a mais detalhada possível do segmento de vídeo definido temporalmente (Heath e Hindmarsh, 2002).

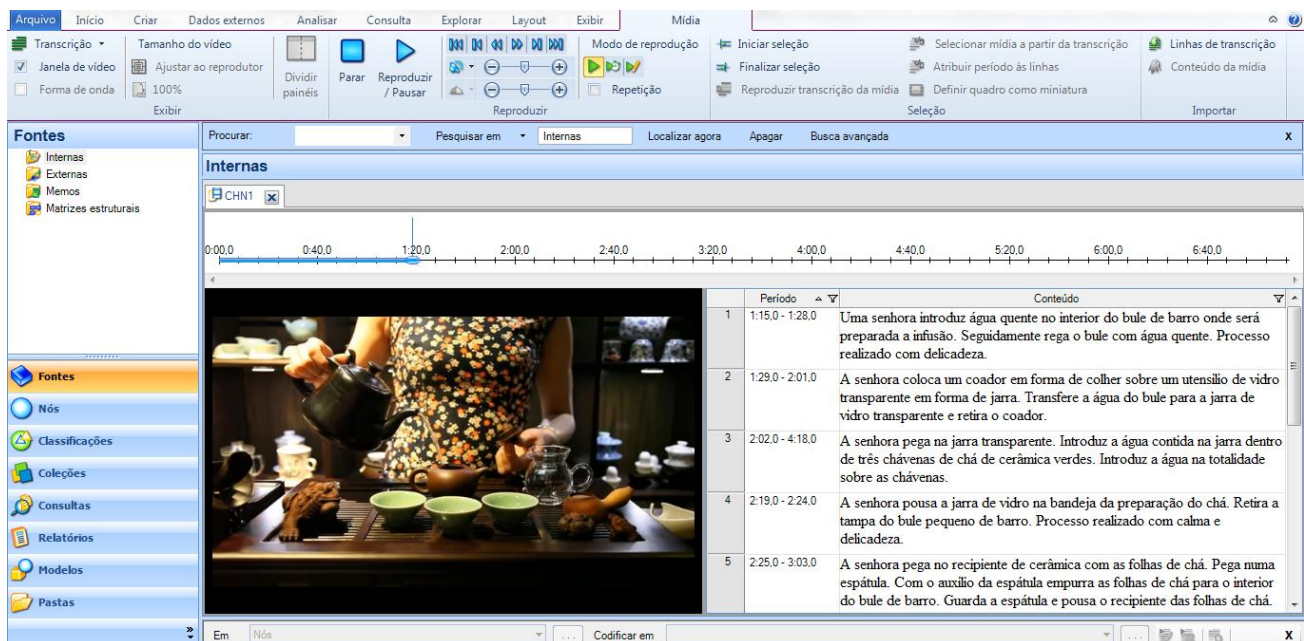


Figura 2 - Imagem de ecrã representativa da transcrição de segmentos de vídeo

Codificação

Tendo por base o material visual, procurou-se decompor o conteúdo transcrito em temas emergentes de forma transversal aos diversos vídeos: aspetos comuns que caracterizassem diferentes momentos da preparação de chá. A unidade de registo considerada nesta análise de conteúdo foi o segmento de vídeo que reflete a ideia central patente na prática de cada participante. Quer dizer, as categorias foram definidas *a posteriori* tendo em conta as características expressas nos vídeos. Estas devem ser exclusivas, homogéneas, pertinentes e adequadas aos objetivos do estudo (Bardin, 2009). Devem, ser igualmente consistentes ao longo do processo de codificação (Schensul *et al.*, 1999). Posteriormente, procedeu-se à nova exploração destas unidades para realizar a codificação, recorrendo-se ao *software* QSR NVivo 10®, v. 10, quantificando a frequência das diversas categorias temáticas.

A análise realizou-se tendo em conta o número de vídeos (fontes) e os períodos de tempo codificados (referências) para cada categoria e subcategoria.

Elementos caracterizadores

Dada a riqueza de informação contida nos vídeos, foi necessário fazer uma descrição dos elementos caracterizadores presentes nos vídeos. Esta descrição teve como objetivo facilitar a análise dos vídeos, desviando a atenção apenas para o que era realizado.

Os elementos caracterizadores descritos foram: os utensílios usados na preparação e entrega do chá; e toda a amostra visualizada no vídeo – número de participantes, sexo, vestuário, local aparente, simultaneidade de preparação, tempo de duração de uma infusão e a presença ou ausência de aquecimento constante da água.

2.2.2. Estudo de mercado

2.2.2.1. Técnica de recolha de informação

A observação direta foi a técnica aplicada para fazer o levantamento das infusões e chás existentes no mercado do Grande Porto.

Pela observação, recolheu-se informação sobre as marcas de chá e infusão; os tipos de infusões e chás existentes; e as indicações do modo de preparação presentes nas embalagens.

2.2.2.2. Local de recolha de informação

Para o estudo, foi recolhida a informação em supermercados e hipermercados do Grande Porto. Também foi recolhida a informação relativa às indicações de preparação das infusões do Cantinho das Aromáticas, uma vez que este trabalho faz parte de um projeto para esta empresa.

As cadeias de supermercados e hipermercados consultadas foram: Continente, Pingo Doce, Jumbo e Hipercor. A recolha decorreu durante os meses de março a setembro de 2015.

Foram escolhidas as principais cadeias de supermercados e hipermercados de Portugal, a fim de recolher o maior número de marcas de infusões e chás possível.

2.2.2.3. Análise de informação

Após o levantamento de toda a informação relativa às marcas, tipos de infusões e chás, e recomendações das embalagens, procedeu-se à sistematização da informação considerando-se a seguinte informação: marca, tipo de infusão (chá, infusão ou mistura), designação de referência, modo de apresentação (folha solta ou saqueta) e recomendações presentes nas embalagens: o tempo de infusão, a temperatura da água, a quantidade de produto e a quantidade de água. Nos casos em que a indicação da temperatura da água dizia água fervente, água a ferver ou recém-fervida, a temperatura foi referida como 100° C.

Para a análise foram excluídas todas as infusões medicinais, uma vez que não se adequavam aos objetivos desta investigação.

A informação recolhida foi transcrita para a base de dados em Microsoft Office Excel®. Na análise dos resultados, recorreu-se à estatística descritiva, utilizando-se tabelas de frequências, bem como representações gráficas, procurando-se uma sistematização e síntese adequadas para os resultados.

2.2.3. Estudo de caso: preparação de infusões em lares portugueses

O estudo de caso aplicado a consumidores portugueses contemplou duas abordagens:

- i) estudo etnográfico realizado através da observação por vídeo, capturando o

momento de preparação de infusões, através de uma câmara de vídeo, modelo Benq DC E1050; ii) aplicação de questionário *online* sobre o consumo de chás e infusões.

2.2.3.1. Estudo etnográfico: vídeo

Sendo este um estudo etnográfico realizado através da observação por vídeo para o estudo de caso foram feitos vídeos que capturaram o momento de preparação de infusões, através de uma câmara.

As câmaras de vídeo permitem captar uma boa informação visual e auditiva (Dufon, 2002; Henry e Fetters, 2012). A utilização de uma câmara de boa qualidade é necessária para uma colheita eficaz de dados (Henry e Fetters, 2012). Quando a gravação é realizada pelo próprio investigador, poderá ser utilizado o tripé, de forma a capturar a imagem o mais amplamente possível, tal como recomendado por Garcez e colaboradores (2011).

O processo de filmagem depende do fim a que se destina a gravação. Para efeitos de investigação, em que o vídeo é usado apenas para fins analíticos e não para divulgação pública, é aceitável um maior nível de imperfeição técnica. Quando a filmagem é aplicada em investigação, geralmente requer: gravação do evento completo, usando longos períodos de tempo; amplos ângulos de visão; ausência de manipulação do ambiente circundante e do que é dito pelos participantes. É necessário filmar o evento completo, ou pelo menos a sequência completa da atividade a analisar, caso se trate de um estudo relativo à estrutura ou organização de um evento, uma vez que a interpretação pode ser influenciada pela ordem dos acontecimentos. Deste modo, a melhor opção, principalmente quando se trata da análise do decurso de um evento, é filmar o evento do início ao fim (Dufon, 2002). Assim, foi filmado o evento completo da preparação de uma infusão por parte dos participantes.

Em estudos etnográficos realizados com base em gravações de vídeo, é importante que o investigador permaneça por detrás da câmara e esta deve manter-se oculta o máximo possível. Os participantes devem “esquecer-se” que estão sob observação, a fim de garantir uma maior naturalidade do evento (Dufon, 2002). Uma vez que vários estudos indicam que há uma alteração de comportamento devido à presença da câmara (Henry e Fetters, 2012).

A gravação pode ser realizada pelo investigador, por um profissional audiovisual ou pelos próprios participantes. O primeiro caso permite ao investigador um maior

controlo do processo de filmagem. Por outro lado, a análise dos dados fica limitada ao que é captado pela câmara, uma vez que o investigador ocupa-se exclusivamente do controlo da gravação. A segunda opção é a filmagem ser realizada por um profissional, o que proporciona uma melhor qualidade do produto final do ponto de vista técnico. No entanto, é mais dispendioso economicamente, mais intrusivo relativamente ao número de pessoas presentes e o profissional audiovisual pode ter diferentes pontos de vista do investigador. Na terceira opção são os participantes do estudo que fazem a gravação, o que pode ser muito interessante quando estes pertencem a uma cultura diferente do investigador, uma vez que podem surgir diferenças no comportamento de filmagem de influência cultural (Dufon, 2002). Para o presente estudo, a filmagem foi realizada pelo próprio investigador, após uma explicação do objetivo do estudo e do que seria filmado aos participantes.

Frequentemente é necessário efetuar um pré-teste, a fim de definir o tempo de gravação e o posicionamento da câmara mais adequados aos objetivos do estudo. Características como o tempo de gravação, o tipo de câmara, quem irá realizar a gravação, se estará fixa ou móvel, o posicionamento, entre outras, são estabelecidas pelo investigador, sempre de acordo com os seus objetivos de estudo. A câmara deve ser inicialmente apresentada aos participantes, para que se familiarizem com a ideia de serem filmados (Garcez *et al.*, 2011). Assim, foi realizado um pré-teste, a fim de testar a qualidade da imagem e o melhor posicionamento da câmara. Tendo sido estabelecido que o melhor seria a câmara não permanecer fixa, uma vez que os movimentos dos participantes durante a preparação ocultariam alguns momentos relevantes para o estudo.

As filmagens foram feitas do modo menos intrusivo possível, de forma a que os resultados sejam mais realistas, uma vez que o comportamento pode ser distinto quando as pessoas se sentem sob observação (Smith-Morris *et al.*, 2014). Para tal, pediu-se aos participantes que preparassem uma infusão como o fazem habitualmente.

Foi, também, registado o tipo de água utilizada para a realização da infusão, bem como o tipo de infusão utilizada e a marca, quando possível. Nos casos em que a infusão não se encontrava no registo feito no estudo de mercado, foram registadas as indicações de preparação das respetivas infusões.

2.2.3.1.1. Material utilizado

As infusões utilizadas foram as que os participantes dispunham em suas casas, na sua maioria, infusões disponíveis nos hipermercados.

Para as filmagens foi utilizada uma câmara fotográfica, com capacidade para gravar vídeos de boa qualidade de imagem.

2.2.3.1.2. Amostra

Os participantes do estudo são consumidores com uma frequência de infusão igual ou superior a duas vezes por mês, sendo este considerado um consumo frequente de infusões. Foi igualmente questionada a possibilidade de os participantes serem filmados nos próprios lares a preparar uma infusão. De acordo com as respostas dadas e a disponibilidade dos potenciais participantes, foram selecionados 12 indivíduos para participar no estudo, tendo a recolha de informação decorrido durante o mês de setembro de 2015.

2.2.3.1.3. Análise do vídeo

Transcrição: Descrição do vídeo

Tal como foi realizado para o estudo etnográfico da preparação de chás nas culturas chinesas, japonesas, coreanas e britânicas, após a obtenção dos vídeos, procedeu-se à transcrição dos vídeos (ver secção 2.2.1.1.1. – transcrição; descrição do vídeo). Desta forma, conseguiu-se uma descrição detalhada de cada segmento de vídeo com significado (Heath e Hindmarsh, 2002). Procurou-se, mais uma vez, transmitir fielmente todos os acontecimentos dos vídeos.

Codificação

A análise de conteúdo foi a técnica aplicada após a transcrição, tal como realizado para o estudo etnográfico da preparação de chás em diversas culturas (ver secção 2.2.1.1.1. – codificação).

Elementos caracterizadores da preparação da infusão

A fim de melhor analisar e interpretar a preparação das infusões por parte dos participantes, foi registada a informação relativa à matéria-prima da preparação: marca e tipo de infusão utilizada, às indicações de preparação presentes nas respetivas embalagens e o tipo de água utilizada, uma vez que este é um dos fatores que alteram as características sensoriais da infusão. Foi, também, registada informação relativa ao

utensílio para aquecimento da água; utensílio de infusão; tempo de infusão; utilização de água a ferver ou não; adição da água sobre o conteúdo de planta ou introdução do conteúdo de planta na água.

2.2.3.2. Estudo quantitativo: questionário *online*

2.2.3.2.1. Estrutura do questionário *online*

Recorreu-se a um questionário sobre o consumo de chás e infusões, a fim de caracterizar o perfil do consumo de chás e infusões. No questionário foram recolhidas as seguintes informações (ver Anexo 4): i) frequência de consumo de chás e infusões; ii) tipos de chás e infusões consumidas mais frequentemente; iii) utensílio de preparação de infusões; iv) modo de apresentação mais frequente das infusões consumidas (saqueta, folha solta, solúvel); v) tipo de água utilizada na preparação de infusões; vi) remoção do conteúdo da água após a infusão; vii) controlo do tempo de infusão; viii) locais de compra de chás e infusões; ix) associação livre da palavra infusão; x) características sociodemográficas.

O questionário foi aplicado *online*, com recurso à tecnologia Google Forms® entre os dias 11 e 18 de setembro de 2015.

2.2.3.2.2. Amostra

A amostra não foi selecionada segundo qualquer parâmetro. Após a formulação do questionário em formato *online*, o *link* foi enviado através de correio eletrónico e redes sociais, a fim de chegar ao maior número possível de pessoas sem qualquer restrição.

Foi estabelecido um número mínimo de 150 respostas, com o objetivo de se obter resultados representativos da população portuguesa.

2.2.3.2.3. Estatística

A informação recolhida foi transcrita para a base de dados em Microsoft Office Excel®. Na análise dos resultados, recorreu-se extensivamente à estatística descritiva, utilizando-se diferentes estatísticas, tabelas de frequências, bem como distintas representações gráficas, procurando-se uma sistematização e síntese adequadas para os resultados.

Na análise das respostas relativa à associação livre do consumidor quando pensam em infusões (questão 13) considerou-se a seguinte abordagem. As respostas obtidas foram analisadas segundo a frequência de palavras mencionadas. De todas as palavras obtidas, foram criadas categorias e subcategorias e, posteriormente, agruparam-se as palavras nas respetivas categorias. Foram definidos 3 grupos de

consumidores tendo em conta a frequência de consumo de infusões: i) reduzida (menos de uma vez por semana), ii) moderada (menos de 5 vezes por semana) e, iii) elevada (cinco ou mais vezes por semana). No cálculo das frequências de palavras e categorias, não foi tido em conta se a proveniência das palavras pertencia ou não ao mesmo respondente. Foi avaliada a existência de diferenças estatísticas entre os grupos de consumidores, através do teste de qui-quadrado. Seguidamente, foi utilizado um teste de qui-quadrado por célula (recorrendo ao teste exato de fichas), a fim de identificar a fonte de variação do qui-quadrado global. Por último, realizou-se uma análise de correspondência da tabela de frequências obtida, a fim de visualizar a relação entre as categorias e os grupos de consumidores, seguindo a metodologia expressa por Ares *et al.* (2015).

2.3. Resultados

2.3.1. Estudo etnográfico

2.3.1.1. Caracterização da amostra

Os vídeos foram seleccionados e extraídos do YouTube® de 28 de maio a 7 de junho de 2015.

No total, foram extraídos 12 vídeos, sendo 3 por cada país (China, Japão, Coreia e Reino Unido). Os endereços URL com a ligação aos vídeos, estão disponíveis em anexo (ver Anexo 1).

Para a identificação dos países recorreu-se às siglas de cada país abaixo indicadas:

- China – CHN
- Japão – JPN
- Coreia – KOR
- Reino Unido – UK

3.3.1.1.1. Elementos caracterizadores

Na Tabela 1 apresenta-se a caracterização do entorno dos utensílios e artefactos utilizados na preparação e entrega do chá, sendo essa descrição realizada para cada fonte (vídeo).

Tabela 1 – Utensílios e artefactos utilizados na preparação e entrega do chá

Fonte		CHN1	CHN2	CHN3	JPN1	JPN2	JPN3
Artefactos/ utensílios (nome do utensílio no idioma do país)	Preparação	<ul style="list-style-type: none"> - bandeja de preparação; - bule grande; - bule pequeno de barro; - jarra de vidro transparente; - coador em forma de colher; - chávenas de chá pequenas de cerâmica; - recipiente de cerâmica para as folhas de chá; - espátula para o chá; - objetos em forma de animais; - pano 	<ul style="list-style-type: none"> - bandeja de preparação; - bule grande; recipiente grande de cerâmica para rejeitar água; - taça para infusão com tampa de cerâmica; - pinça para pegar nas chávenas; - chávenas de chá pequenas de cerâmica; - chávenas de chá pequenas de cerâmica; - recipiente de cerâmica para as folhas de chá; - espátula para o chá 	<ul style="list-style-type: none"> - bandeja de preparação; - bule grande; bule pequeno de barro; - bule médio de barro; - pinça para pegar nas chávenas; - chávenas de chá pequenas (cerâmica e vidro); - funil de barro; - espátula para o chá; - objetos em forma de animais; - coador de cerâmica; - base para tampa; - pano 	<ul style="list-style-type: none"> - lenço vermelho (<i>fukusa</i>); - taça de chá de cerâmica (<i>chawan</i>); - recipiente com chá em pó (<i>natsume</i>); - espátula para o chá (<i>chashaku</i>); - batedor (<i>chasen</i>); - concha de bambu (<i>hishaku</i>); - panela com água a ferver(<i>kama</i>); - recipiente grande de cerâmica; - base para tampa; - recipiente para rejeitar água; - lenço branco 	<ul style="list-style-type: none"> - lenço vermelho (<i>fukusa</i>); - taça de chá de cerâmica (<i>chawan</i>); - recipiente com chá em pó (<i>natsume</i>); - espátula para o chá (<i>chashaku</i>); - batedor (<i>chasen</i>); - concha de bambu (<i>hishaku</i>); - panela com água a ferver(<i>kama</i>); - recipiente grande de cerâmica; - recipiente para rejeitar água; - lenço branco 	<ul style="list-style-type: none"> - lenço azul (<i>fukusa</i>); - taça de chá de cerâmica (<i>chawan</i>); - recipiente com chá em pó (<i>natsume</i>); - espátula para o chá (<i>chashaku</i>); - batedor (<i>chasen</i>); - concha de bambu (<i>hishaku</i>); - panela com água a ferver(<i>kama</i>); - recipiente grande de cerâmica; - base para tampa; - lenço branco
	Ato de entrega	- Base para cada chávena de chá	- Base para cada chávena de chá	(sem ato de entrega)	(sem ato de entrega)	(sem ato de entrega)	(sem ato de entrega)

Tabela 1 (continuação) – Utensílios e artefactos utilizados na preparação e entrega do chá

Fonte	KOR1	KOR2	KOR3	UK1	UK2	UK3
Artefactos/ utensílios (nome do utensílio no idioma do país)	Preparação	- bandeja de preparação;	- bandeja de preparação;	- lenço vermelho;	- bule de cerâmica;	- chaleira;
		- lenço vermelho;	- lenço vermelho;	- bule pequeno de cerâmica;	- bule de cerâmica;	- bule de cerâmica;
		- bule pequeno de cerâmica;	- bule pequeno de cerâmica;	- colher de chá de metal;	- colher de chá de metal;	- colher de chá de metal;
		- bule grande;	- bule grande de cerâmica;	- chávena de chá de cerâmica;	- chávenas de chá de cerâmica;	- chávenas de chá de cerâmica;
		- taça de cerâmica;	- taça de cerâmica;	- coador;	- coador;	- coador;
		- chávenas de chá pequenas de cerâmica;	- chávenas de chá pequenas de cerâmica;	- jarra de cerâmica com leite;	- jarra de cerâmica com leite;	- jarra de cerâmica com leite;
		- recipiente de cerâmica para as folhas de chá;	- recipiente de cerâmica para as folhas de chá;	- embalagem metálica de chá	- recipiente de metal com folhas de chá	- embalagem metálica com folhas de chá
		- espátula para o chá;	- espátula para o chá;			
		- base para tampa;	- base para tampa;			
		- recipiente para rejeitar água;	- recipiente para rejeitar água;			
		- pano branco	- pano branco			
Artefactos/ utensílios (nome do utensílio no idioma do país)	Ato de entrega	- base para cada chávena de chá;	- base para cada chávena de chá;	- base para cada chávena de chá;	(sem ato de entrega)	(sem ato de entrega)
		- bandeja para entregar o chá	- bandeja para entregar o chá			

Pela descrição dos utensílios e artefactos utilizados representados na Tabela 1, verifica-se que o ritual chinês é sempre realizado sobre uma bandeja de preparação. Neste país são geralmente utilizadas pinças para manusear as chávenas e objetos em forma de animais sobre a bandeja de preparação, nomeadamente dragões, tão

próprios da cultura chinesa sobre os quais é rejeitada a primeira infusão de chá. No Japão, os utensílios são praticamente os mesmos em todos os vídeos, são utensílios muito específicos para a cerimónia do chá. Na Coreia do Sul, é utilizado em todos os vídeos um lenço vermelho, com o qual se dá início à cerimónia. Tal como no Japão, também na Coreia se verifica uma grande semelhança nos utensílios em todos os vídeos analisados. No Reino Unido, verifica-se um menor número de utensílios para a preparação do chá, sendo que os utensílios usados são praticamente os mesmos em todos os vídeos. Estes utensílios são igualmente específicos para a preparação de chá, tais como a chaleira, o bule e as chávenas de chá. Tendo em conta todos os vídeos, para além da diferença quanto à quantidade de utensílios evidente entre os países ocidentais (China, Japão e Coreia) e o Reino Unido, que é menor neste último, verifica-se, também, uma diferença no utensílio utilizado para retirar o chá do recipiente para o utensílio de infusão; enquanto que na China, Japão e Coreia é utilizada uma espátula, no Reino Unido é utilizada uma colher.

Relativamente às características do entorno da preparação de chá, em todos os vídeos quem prepara o chá são mulheres. O número de participantes é variável, os convidados a beber o chá variam de 1 a 8 e, na maioria dos vídeos, a preparação é feita por uma pessoa. Apenas num vídeo representante da Coreia, a preparação de chá é feita por duas pessoas ao mesmo tempo. No Japão, uma infusão serve apenas uma pessoa, contrariamente aos restantes países em que uma infusão serve várias chávenas e, portanto, várias pessoas. O vestuário é variável, no entanto, os países asiáticos destacam-se por utilizar mais frequentemente trajes tradicionais durante a cerimónia de preparação de chá. No Japão e na Coreia, o local onde é realizada a preparação de chá é uma sala de chá, no Reino Unido a preparação é feita numa cozinha e na China o local aparente de preparação é uma sala indiferenciada. Quanto ao aquecimento constante de água, no Reino Unido nunca se verifica e no Japão verifica-se sempre o aquecimento de água com um *rechaud*, quer na China quer na Coreia, verificou-se o aquecimento constante de água apenas num vídeo. Na Tabela 2 consideram-se os elementos caracterizadores da preparação de chá acima descritos.

Tabela 2 - Elementos caracterizadores do entorno da preparação de chá

Fonte / Vídeo	Sexo	Nº de participantes		Simultaneidade	Vestuário	Local aparente	Aquecimento constante da água
		Agente	Convidados				
CHN1	Feminino	1	2	1 infusão para várias chávenas	Vestido sem mangas	Cozinha	Sim
CHN2	Feminino	1	4	1 infusão para várias chávenas	Blusa tradicional chinesa	Sala	Não
CHN3	Feminino	1	1	1 infusão para várias chávenas	Calças pretas	Sala	Não
JPN1	Feminino	1	2	1 infusão por pessoa	Kimono (tradicional)	Sala de chá	Sim
JPN2	Feminino	1	1	1 infusão por pessoa	Kimono (tradicional)	Sala de chá	Sim
JPN3	Feminino	1	1	1 infusão por pessoa	Kimono (tradicional)	Sala de chá	Sim
KOR1	Feminino	1	2	1 infusão para várias chávenas	Hanbok (tradicional)	Sala de chá	Sim
KOR2	Feminino	2	8	1 infusão para várias chávenas	Hanbok (tradicional)	Sala de chá	Não
KOR3	Feminino	1	2	1 infusão para várias chávenas	Vestido asiático	Sala de chá	Não
UK1	Feminino	1	1	1 infusão para várias chávenas	Blazer preto	Cozinha	Não
UK2	Feminino	1	2	1 infusão para várias chávenas	Camisa e avental	Cozinha	Não
UK3	Feminino	1	1	1 infusão para várias chávenas	T-shirt e casaco verde	Cozinha	Não

Em relação ao tempo de duração da preparação e, quando presente, de entrega de uma infusão, este encontra-se descrito na Tabela 3. Os vídeos representativos do Reino Unido destacam-se por terem um tempo de preparação muito inferior aos restantes países, no entanto nos 3 vídeos deste país não foi gravado o tempo de infusão. Este tempo foi referido nos vídeos como um tempo de espera de 3 a 5 minutos.

Tabela 3 - Tempo de duração da preparação e entrega de uma infusão

Fonte / Vídeo	Tempo de duração		
	Preparação	Ato de entrega	Total
CHN1	5' 6" (1:05 - 6:11)	18" (6:12 - 6:30)	5' 25" (1:05 - 6:30)
CHN2	4' 56" (0:20 - 5:16)	1' (5:17 - 6:17)	6' 20" (0:00 - 6:20)
CHN3	4' 10" (0:04 - 4:14)	33" (4:15 - 4:48)	5' 32" (0:04 - 5:36)
JPN1	4' 25" (0:02 - 4:27)	16" (4:28 - 4:44)	5' 40" (0:02 - 5:42)
JPN2	3' 55" (1:50 - 4:45)	/	4' 42" (1:03 - 4:45)
JPN3	3' 25" (0:09 - 3:34)	/	3' 27" (0:09 - 3:36)
KOR1	4' 49" (1:14 - 6:03)	1' 6" (6:04 - 7:10)	6' 27" (1:14 - 7:41)
KOR2	6' 40" (0:00 - 6:40)	1' 43" (6:41 - 8:24)	8' 24" (0:00 - 8:24)
KOR3	3' 50" (0:25 - 4:15)	50" (4:16 - 5:06)	4' 41" (0:25 - 5:06)
UK1	58" (0:13 - 1:11)	/	58" (0:13 - 1:11)
UK2	1' 33" (0:04 - 1:37)	/	1' 33" (0:04 - 1:37)
UK3	1' 44" (0:11 - 1:55)	/	1' 44" (0:11 - 1:55)

2.3.1.2. Categorização

Foram identificadas três grandes categorias: i) preparação do chá, ii) ato de entrega do chá, e iii) arrumação final dos utensílios. Na grande categoria *Preparação do chá*, que inclui as várias etapas dos rituais de preparação de chá, foram definidas as seguintes categorias com as respetivas descrições:

- Aquecimento da água para infusão: período de tempo em que a água que será utilizada para a infusão do chá é aquecida.
- Limpeza dos utensílios de preparação: período de tempo em que a pessoa que prepara o chá limpa os utensílios com um lenço, antes de proceder à preparação do chá.
- Aquecimento do utensílio para infusão: período de tempo em que ocorre uma introdução inicial de água quente ou a ferver no utensílio onde será realizada a infusão.
- Aquecimento do utensílio onde é servido o chá: período de tempo em que ocorre uma introdução inicial de água quente ou a ferver no utensílio onde será servido o chá.
- Arrefecimento da água: período de tempo em que ocorre a introdução de água quente ou a ferver num recipiente durante algum tempo a fim de a arrefecer, antes de a utilizar para a infusão.

- Introdução das folhas de chá: período de tempo em que as folhas de chá ou o chá em pó é introduzido no utensílio onde será realizada a infusão.
- Tempo de infusão: Período de tempo entre a adição de água sobre as folhas, cuja infusão será bebida, e a introdução de chá nas chávenas. Esta categoria contém duas subcategorias:
 - Inferior a um minuto: O tempo de infusão dura menos de um minuto;
 - Superior a um minuto: O tempo de infusão dura mais de um minuto.
- Utensílio para infusão: Utensílio onde são colocadas as folhas de chá ou o chá em pó e adicionada a água quente sobre as folhas ou pó. Esta categoria contém duas subcategorias:
 - Taça: período de tempo em que a infusão é realizada numa taça;
 - Bule: período de tempo em que a infusão é realizada num bule.
- Homogeneização do chá: período de tempo em que ocorre a transferência do chá para um recipiente após a infusão, antes de ser distribuído pelas chávenas. Esta categoria contém uma subcategoria:
 - Aquecimento do utensílio para homogeneização do chá: período de tempo em que ocorre a introdução de água quente no utensílio para homogeneização do chá, prévia à realização da infusão.
- Ato de servir o chá na chávena: período de tempo em que o chá é servido nas chávenas para ser consumido.
- Primeira infusão: Fim a que se destina a primeira infusão. Esta categoria contém duas subcategorias:
 - Bebida: período de tempo em que a primeira infusão é bebida;
 - Rejeitada: período de tempo em que a primeira infusão é rejeitada.
- Adição de leite: período de tempo em que ocorre adição de leite na chávena.

Na grande categoria *Ato de entrega do chá*, que representa a forma como o chá é entregue aos convidados, foram definidas as seguintes categorias com as respetivas descrições:

- Diretamente à pessoa: período de tempo em que a chávena é entregue em mão ao convidado.
- Para a comunidade: período de tempo em que a chávena é pousada em frente aos convidados e estes deslocam-se para receber o chá.

Na grande categoria *Arrumação final dos utensílios*, que representa a finalização da cerimónia do chá com procedimentos de limpeza e ordenação dos utensílios usados na preparação, foram definidas as seguintes categorias com as respetivas descrições:

- Limpeza dos utensílios: período de tempo em que ocorre a limpeza dos utensílios de preparação do chá, por parte de quem preparou o chá.
- Ordenação dos utensílios: período de tempo em que os utensílios são colocados por ordem, por parte de quem preparou o chá.

Na Tabela 4 encontra-se o resultado do processo de categorização, onde está explícito o número de fontes e referências codificadas em cada uma das grandes categorias, categorias e subcategorias.

Tabela 4 - Categorização, com a identificação do número de fontes (vídeos) e de referências (períodos de tempo codificado) em cada uma das grandes categorias e subcategorias

Grandes categorias	Categorias	Subcategorias	Fontes	Referências
Preparação do chá			12	92
	Aquecimento da água para infusão		2	2
	Limpeza dos utensílios de preparação		4	4
	Aquecimento do utensílio para infusão		12	12
	Aquecimento do utensílio onde é servido o chá		6	7
	Arrefecimento da água		3	3
	Introdução das folhas de chá		12	13
	Tempo de infusão		12	13
		Inferior a um minuto	7	8
		Superior a um minuto	5	5
	Utensílio para infusão		12	14
		Taça	4	6
		Bule	8	8
	Homogeneização do chá		2	4
		Aquecimento do utensílio para homogeneização do chá	2	2
	Ato de servir o chá na chávena		9	10
	Primeira infusão		5	6
		Bebida	2	3
		Rejeitada	3	3
	Adição de leite		3	4
Ato de entrega do chá			6	8
	Diretamente à pessoa		2	3
	Para a comunidade		4	5
Arrumação final dos utensílios			1	2
	Limpeza dos utensílios		1	1
	Ordenação dos utensílios		1	1

Através da leitura da Tabela 4, verifica-se que no total de 102 referências, a grande categoria que se destaca com maior número de referências é a *Preparação do chá*, com 92 referências codificadas. Considerando as categorias da grande categoria *Preparação do chá*, verifica-se que as categorias *Aquecimento do utensílio para infusão*, *Introdução das folhas de chá*, *Tempo de infusão* e *Utensílio para infusão* são únicas para as quais há em todos os vídeos pelo menos um período de tempo codificado.

Segue-se uma análise mais detalhada dos resultados que constam na Tabela 5. Serão, também apresentados os períodos de tempo transcritos e codificados que melhor representam cada categoria ou subcategoria.

2.3.1.2.1. Preparação do chá

Para esta grande categoria foram definidas as seguintes categorias: i) Aquecimento da água para infusão; ii) Limpeza dos utensílios de preparação; iii) Aquecimento do utensílio para infusão; iv) Aquecimento do utensílio onde é servido o chá; v) Arrefecimento da água; vi) Introdução das folhas de chá; vii) Tempo de infusão; viii) Utensílio para infusão; ix) Homogeneização do chá; x) Ato de servir o chá na chávena; xi) Primeira infusão; xii) Adição de leite. De seguida procede-se uma análise mais detalhada para cada categoria e subcategoria.

Aquecimento da água para infusão

Para esta categoria foram codificados apenas 2 vídeos representantes do Reino Unido (UK2 e UK3). Em ambos os vídeos há a introdução de água numa chaleira e o aquecimento da chaleira para aquecer a água. Sendo que no vídeo UK2 o período de tempo correspondente ao aquecimento da água para infusão é 7,77% do tempo total do vídeo. No vídeo UK3 este período de tempo corresponde a 12,93% do tempo total do vídeo. Na Tabela 5 considera-se a duração de tempo correspondente a esta fase da preparação do chá, face ao tempo total do vídeo, em percentagem. Na Tabela 6 estão expostas as transcrições do vídeo, correspondentes ao período de tempo codificado para esta categoria.

Tabela 5 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a categoria *Aquecimento da água para infusão*

Fonte	Duração em relação ao tempo total do vídeo (%)
UK2	7,77
UK3	12,93

Tabela 6 - Transcrições dos vídeos codificadas em *Aquecimento da água para infusão*

Fonte	Transcrição do vídeo
UK2	Uma senhora coloca água de uma torneira numa chaleira e aquece a água.
UK3	Uma senhora enche uma chaleira com água de uma torneira e aquece a água da chaleira.

Limpeza dos utensílios de preparação

Para esta categoria foram codificados 4 vídeos: três representantes do Japão e um representante da Coreia (JPN1, JPN2, JPN3 e KOR1). Nesta categoria foram codificados os períodos de tempo em que se verificou um ato de limpeza dos utensílios com um lenço ou pano, antes da sua utilização na preparação do chá. Na Tabela 7 considera-se a duração de tempo correspondente a esta fase da preparação do chá, face ao tempo total do vídeo, em percentagem. Na Tabela 8 estão expostas as transcrições dos vídeos para os períodos de tempo codificados nesta categoria, que melhor a representam.

Tabela 7 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a categoria *Limpeza dos utensílios de preparação*

Fonte	Duração em relação ao tempo total do vídeo (%)
JPN1	7,56
JPN2	9,33
JPN3	22,12
KOR1	4,93

Tabela 8 - Exemplos de algumas transcrições dos vídeos codificadas em *Limpeza dos utensílios de preparação*

Fonte	Transcrição do vídeo
JPN1	A senhora pega num lenço vermelho (<i>fukusa</i>), estica-o e dobra-o. Seguidamente, passa o lenço pelo boião com o chá em pó (<i>natsume</i>), desdobra o lenço e volta a dobrá-lo da mesma forma. Depois faz passar pelo lenço a espátula para o chá em pó (<i>chashaku</i>). Por fim, ordena os utensílios. Processo realizado com muita calma e delicadeza.
KOR1	A senhora retira a tampa do bule. Pega no pano branco e passa o pano pela espátula para o chá. Processo realizado com calma e delicadeza.

Aquecimento do utensílio para infusão

Para esta categoria foram codificados os 12 vídeos. Em todos os vídeos há um momento dedicado ao aquecimento do utensílio onde é realizada a infusão posteriormente ao aquecimento, através da introdução de água quente no seu interior. Na Tabela 9 considera-se a duração de tempo correspondente a esta fase da preparação do chá, face ao tempo total do vídeo, em percentagem. Na Tabela 10 estão expostas as transcrições dos vídeos para os períodos de tempo codificados nesta categoria, que melhor a representam.

Tabela 9 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a categoria *Aquecimento do utensílio para infusão*

Fonte	Duração em relação ao tempo total do vídeo (%)
CHN1	3,00
CHN2	2,50
CHN3	3,70
JPN1	16,05
JPN2	14,33
JPN3	36,28
KOR1	19,70
KOR2	17,59
KOR3	14,98
UK1	8,27
UK2	10,68
UK3	10,88

Tabela 10 - Exemplos de algumas transcrições dos vídeos codificadas em *Aquecimento do utensílio de infusão*

Fonte	Transcrição do vídeo
CHN1	Uma senhora introduz água quente no interior do bule de barro onde será preparada a infusão. Seguidamente rega o bule com água quente. Processo realizado com delicadeza.
JPN1	A senhora pega numa concha de bambu (<i>hishaku</i>) e no lenço. Com o lenço, retira a tampa de uma panela de ferro com água a ferver (<i>kama</i>). Depois, com a concha, transfere água da panela para uma taça de chá de cerâmica (<i>chawan</i>). Pega num batedor (<i>chasen</i>), introduz o batedor na água da taça e agita suavemente. Por fim pouisa o batedor na mesa, rejeita a água e seca a taça com um lenço branco. Processo realizado com delicadeza.
KOR1	A senhora retira a tampa de um bule pequeno de cerâmica e coloca-a sobre uma base para a tampa. Pega num pano branco e num bule grande com água a ferver. Seguidamente, introduz água a ferver numa taça de cerâmica. Pega na taça e transfere toda a água contida no seu interior para o bule de cerâmica. Pousa o pano branco e coloca a tampa no bule e espera uns segundos. A água permanece no bule enquanto continua a preparação. Processo realizado com calma e delicadeza.
UK2	A senhora introduz a água quente num bule de cerâmica. Seguidamente refere que a água do bule é rejeitada.

Aquecimento do utensílio onde é servido o chá

Para esta categoria foram codificados 6 vídeos: três representantes da China e três representantes da Coreia (CHN1, CHN2, CHN3, KOR1, KOR2, KOR3). Nestes dois países verifica-se a introdução de água quente no utensílio onde posteriormente será servido o chá, a fim que o aquecer. Na Tabela 11 considera-se a duração de tempo correspondente a esta fase da preparação do chá, face ao tempo total do vídeo, em percentagem. Na Tabela 12 estão expostas as transcrições dos vídeos para os períodos de tempo codificados nesta categoria, que melhor a representam.

Tabela 11 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a categoria *Aquecimento do utensílio onde é servido o chá*

Fonte	Duração em relação ao tempo total do vídeo (%)
CHN1	31,41
CHN2	51,67
CHN3	7,41
KOR1	36,62
KOR2	22,13
KOR3	31,60

Tabela 12 - Exemplos de algumas transcrições dos vídeos codificadas em *Aquecimento do utensílio onde é servido o chá*

Fonte	Transcrição do vídeo
CHN1	A senhora pega na jarra transparente. Introduz a água contida na jarra dentro de três chávenas de chá de cerâmica verde. Introduz a água na totalidade sobre as chávenas.
KOR1	A senhora pega no bule e introduz a água quente nas três chávenas de chá, enchendo uma de cada vez. Transfere toda a água contida no bule para as chávenas de chá e pausa o bule na bandeja. A senhora dá seguimento à preparação do chá enquanto a água permanece nas chávenas. Processo realizado com calma e delicadeza.

Arrefecimento da água

Para esta categoria apenas foram codificados os 3 vídeos representativos do ritual de preparação da Coreia (KOR1, KOR2, KOR3). Em todos os vídeos se verificou a transferência de água quente para uma taça e, após algum tempo, a utilização dessa água para a infusão. Na Tabela 13 considera-se a duração de tempo correspondente a esta fase da preparação do chá, face ao tempo total do vídeo, em percentagem. Na Tabela 14 estão expostas as transcrições dos vídeos para os períodos de tempo codificados nesta categoria.

Tabela 13 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a categoria *Arrefecimento da água*

Fonte	Duração em relação ao tempo total do vídeo (%)
KOR1	27,62
KOR2	21,74
KOR3	17,59

Tabela 14 - Transcrições dos vídeos codificadas em *Arrefecimento da água*

Fonte	Transcrição do vídeo
KOR1	A senhora pega novamente no pano branco e no bule grande com água a ferver e introduz água na taça de cerâmica. A água permanece na taça enquanto a senhora dá prosseguimento à preparação de chá.
KOR2	As senhoras pegam novamente no pano branco e no bule grande com água quente. Introduzem água na taça de cerâmica e pousam o pano branco. A água permanece na taça enquanto prosseguem a preparação do chá. Processo realizado com calma e delicadeza.
KOR3	A senhora pega no bule grande com água quente e introduz água na taça. A água permanece na taça enquanto a senhora continua a preparação.

Introdução das folhas de chá

Para esta categoria foram codificados todos os vídeos. Em todas as preparações de chá há um momento em que são introduzidas as folhas de chá ou o chá em pó no interior do utensílio onde se realiza a infusão. Na Tabela 15 considera-se a duração de tempo correspondente a esta fase da preparação do chá, face ao tempo total do vídeo, em percentagem. Na Tabela 16 estão expostas as transcrições dos vídeos para os períodos de tempo codificados nesta categoria, que melhor a representam.

Tabela 15 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a categoria Introdução das folhas de chá

Fonte	Duração em relação ao tempo total do vídeo (%)
CHN1	8,78
CHN2	10,63
CHN3	10,65
JPN1	7,25
JPN2	10,33
JPN3	12,39
KOR1	7,28
KOR2	8,10
KOR3	11,73
UK1	7,52
UK2	7,77
UK3	12,24

Tabela 16 - Exemplos de algumas transcrições dos vídeos codificadas em *Introdução das folhas de chá*

Fonte	Transcrição do vídeo
CHN1	A senhora pega no recipiente de cerâmica com as folhas de chá. Pega numa espátula. Com o auxílio da espátula empurra as folhas de chá para o interior do bule de barro. Guarda a espátula e pousa o recipiente das folhas de chá.
JPN2	A senhora pega na espátula e no boião com o chá em pó. Retira duas vezes chá do boião para o interior da taça e bate com a espátula na extremidade da taça para que não fique chá na espátula. Depois pousa o boião e a espátula sobre este. Processo realizado com delicadeza.
KOR1	A senhora retira a tampa do recipiente de cerâmica com as folhas de chá, pega no recipiente e transfere as folhas de chá diretamente para a espátula. Pousa o recipiente na bandeja e coloca a tampa. Depois introduz as folhas de chá no bule de cerâmica e pousa a espátula na bandeja. Processo realizado com calma e delicadeza.
UK2	A senhora abre um recipiente de metal com folhas de chá e transfere 3 colheres de chá para o interior de bule.

Tempo de infusão

Em todos os vídeos foi possível observar um tempo de infusão, deste modo foram codificados os 12 vídeos, nesta categoria. Para facilitar a análise desta categoria, definiu-se duas subcategorias: *inferior a um minuto* e *superior a um minuto*. Na subcategoria *inferior a um minuto* foram codificados 7 vídeos: três representantes da China, três representantes do Japão e um representante da Coreia (CHN1, CHN2, CHN3, JPN1, JPN2, JPN3, KOR3), sendo que este último se destaca por ter um tempo de infusão muito próximo de um minuto, contrariamente ao que se verifica nos restantes países. Na Tabela 17 considera-se a duração de tempo correspondente a esta fase da preparação do chá, face ao tempo total do vídeo, em percentagem. Na Tabela 18 estão expostas as transcrições dos vídeos para os períodos de tempo codificados nesta subcategoria, que melhor a representam.

Tabela 17 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a subcategoria *Tempo de infusão - inferior a um minuto*

Fonte	Duração em relação ao tempo total do vídeo (%)
CHN1	3,00
CHN2	0,42
CHN3	3,47
JPN1	8,18
JPN2	7,00
JPN3	3,54
KOR1	14,01

Tabela 18 - Exemplos de algumas transcrições dos vídeos codificadas em *Tempo de infusão - inferior a um minuto*

Fonte	Transcrição do vídeo
CHN1	Tempo de infusão. Enquanto espera, a senhora coloca o coador sobre a jarra de vidro.
JPN1	Tempo de infusão. A senhora pega no batedor, inclina ligeiramente a taça e agita vigorosamente o seu conteúdo.
KOR3	Tempo de infusão. A enquanto o chá infunde, a senhora coloca a tampa no bule pequeno. Pega nas chávenas com água quente e rejeita a água de cada chávena num recipiente para rejeitar a água.

Na subcategoria *superior a um minuto* foram codificados 5 vídeos: dois representantes do ritual de preparação da Coreia e três do Reino Unido (KOR1, KOR2, UK1, UK2, UK3). De salientar que nos vídeos representantes do Reino Unido, o tempo de infusão

apenas foi referido, não se verifica esse tempo durante o vídeo. Na Tabela 19 considera-se a duração de tempo correspondente a esta fase da preparação do chá, face ao tempo total do vídeo, em percentagem. Na Tabela 20 estão expostas as transcrições dos vídeos para os períodos de tempo codificados nesta subcategoria, que melhor a representam.

Tabela 19 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a subcategoria *Tempo de infusão - superior a um minuto*

Fonte	Duração em relação ao tempo total do vídeo (%)
KOR1	14,13
KOR2	23,12
UK1	6,02
UK2	21,36
UK3	10,20

Tabela 20 - Exemplos de algumas transcrições dos vídeos codificadas em *Tempo de infusão - superior a um minuto*

Fonte	Transcrição do vídeo
KOR1	Tempo de infusão. Enquanto a infusão ocorre, a senhora coloca a tampa no bule. Pega nas chávenas com água quente, rejeita a água das três chávenas num recipiente para rejeitar água e seca ligeiramente com o pano branco.
UK1	Tempo de infusão. A senhora refere que esperou três a quatro minutos para o chá infundir.

Utensílio para infusão

Em todos os vídeos se verificou a utilização de um utensílio para infusão, no entanto o utensílio não foi sempre o mesmo. Por este motivo, definiu-se duas subcategorias: *taça* e *bule*. Para a subcategoria *taça*, foram codificados quatro vídeos: um representante da China e três do Japão (CHN2, JPN1, JPN2 e JPN3). Nesta subcategoria codificaram-se os períodos do tempo em que ocorria a introdução de água quente sobre as folhas de chá ou o chá em pó numa taça. Na Tabela 21 considera-se a duração de tempo correspondente a esta fase da preparação do chá, face ao tempo total do vídeo, em percentagem. Na Tabela 22 estão expostas as transcrições dos vídeos para os períodos de tempo codificados nesta subcategoria, que melhor a representam.

Tabela 21 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a subcategoria *Utensílio para infusão - taça*

Fonte	Duração em relação ao tempo total do vídeo (%)
CHN2	5,21
JPN1	7,86
JPN2	8,33
JPN3	10,62

Tabela 22 - Exemplos de algumas transcrições dos vídeos codificadas em *Utensílio para infusão - Taça*

Fonte	Transcrição do vídeo
CHN2	A senhora pega no bule com água quente e introduz a água na taça, sobre as folhas de chá. Coloca a tampa na taça.
JPN3	A senhora retira a tampa de um recipiente cerâmica. Com a concha, transfere água a ferver da panela para a taça de chá, sobre o chá em pó. Processo realizado com calma e delicadeza.

Na subcategoria *bule* foram codificados 8 vídeos: dois representantes da China, três da Coreia e três do Reino Unido (CHN1, CHN3, JPN1, JPN2, JPN3, KOR1, KOR2, KOR3, UK1, UK2 e UK3). Nesta subcategoria codificou-se os períodos do tempo em que ocorria a introdução de água quente sobre as folhas de chá num bule. Na Tabela 23 considera-se a duração de tempo correspondente a esta fase da preparação do chá, face ao tempo total do vídeo, em percentagem. Na Tabela 24 estão expostas as transcrições dos vídeos para os períodos de tempo codificados nesta subcategoria, que melhor a representam.

Tabela 23 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a subcategoria *Utensílio para infusão - bule*

Fonte	Duração em relação ao tempo total do vídeo (%)
CHN1	4,62
CHN3	3,24
KOR1	5,14
KOR2	3,95
KOR3	4,23
UK1	5,26
UK2	9,71
UK3	10,20

Tabela 24 - Exemplos de algumas transcrições dos vídeos codificadas em *Utensílio para infusão - bule*

Fonte	Transcrição do vídeo
CHN1	A senhora introduz água quente no bule de barro com as folhas de chá no seu interior. Enche até transbordar e coloca a tampa do bule. Seguidamente rega o bule com a água quente.
KOR3	A senhora pega na taça de cerâmica e transfere a água contida no seu interior para o bule pequeno, sobre as folhas de chá.
UK2	A senhora introduz água a ferver da chaleira dentro do bule, sobre as folhas de chá.

Homogeneização do chá

Nesta categoria foram codificados 2 vídeos representantes do ritual de preparação do chá da China (CHN1 e CHN3). Em ambos os vídeos se observa a transferência do chá após a infusão do bule onde foi realizada a infusão para outro utensílio, para que haja uma homogeneização do chá, quando este for servido. Na Tabela 25 considera-se a duração de tempo correspondente a esta fase da preparação do chá, face ao tempo total do vídeo, em percentagem. Na Tabela 26 estão expostas as transcrições dos vídeos para os períodos de tempo codificados nesta categoria.

Tabela 25 -Percentagem dos períodos de tempo codificados para a categoria *Homogeneização do chá*

Fonte	Duração em relação ao tempo total do vídeo (%)
CHN1	14,55
CHN3	10,42

Tabela 26 - Transcrições dos vídeos codificadas em *Homogeneização do chá*

Fonte	Transcrição do vídeo
CHN1	A senhora coloca o coador na jarra de vidro. Transfere o chá do bule de barro para a jarra. Depois retira o coador da jarra e coloca na bandeja de preparação. Processo realizado com delicadeza.
CHN3	A senhora coloca o coador no bule médio. Depois pega no bule pequeno de barro e transfere o chá resultante da primeira infusão para o bule médio. Transfere todo o conteúdo do bule pequeno até à última gota. Depois retira o coador do bule médio e coloca a tampa.

Nos vídeos codificados nesta categoria, também se verificou a existência de um momento que consistia no aquecimento do utensílio para homogeneização do chá. Para facilitar a análise dos vídeos, criou-se uma subcategoria intitulada *Aquecimento*

do utensílio para homogeneização do chá. Nesta subcategoria foram codificados os mesmos vídeos representantes da preparação do chá na China (CHN1 e CHN3). O aquecimento do utensílio para homogeneização do chá foi realizado através da introdução de água quente no mesmo. Na Tabela 27 considera-se a duração de tempo correspondente a esta fase da preparação do chá, face ao tempo total do vídeo, em percentagem. Na Tabela 28 estão expostas as transcrições dos vídeos para os períodos de tempo codificados nesta subcategoria.

Tabela 27 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a subcategoria Aquecimento do utensílio para homogeneização do chá

Fonte	Duração em relação ao tempo total do vídeo (%)
CHN1	7,39
CHN3	3,94

Tabela 28 - Transcrições dos vídeos codificadas em Aquecimento do utensílio para homogeneização do chá

Fonte	Transcrição do vídeo
CHN1	A senhora coloca um coador em forma de colher sobre um utensílio de vidro transparente em forma de jarra. Transfere a água do bule para a jarra de vidro transparente e retira o coador.
CHN3	A senhora coloca um funil de barro sobre um bule de barro médio. Depois, transfere a água do bule pequeno, para o bule médio. Transfere a água na totalidade, até à última gota.

Ato de servir o chá na chávena

Nesta categoria foram codificados 9 vídeos: os três representantes da China, os três representantes do Japão e os três representantes do Reino Unido (CHN1, CHN2, CHN3, KOR1, KOR2, KOR3, UK1, UK2 e UK3). Em todos os vídeos acima referidos é possível observar um momento em que o chá é introduzido dentro das chávenas que serão entregues aos convidados. Na Tabela 29 considera-se a duração de tempo correspondente a esta fase da preparação do chá, face ao tempo total do vídeo, em percentagem. Na Tabela 30 estão expostas as transcrições dos vídeos para os períodos de tempo codificados nesta categoria, que melhor a representam.

Tabela 29 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a categoria *Ato de servir o chá na chávena*

Fonte	Duração em relação ao tempo total do vídeo (%)
CHN1	4,16
CHN2	1,88
CHN3	1,85
KOR1	9,85
KOR2	14,03
KOR3	10,75
UK1	8,27
UK2	14,56
UK3	7,48

Tabela 30 - Exemplos de algumas transcrições dos vídeos codificadas em *Ato de servir o chá na chávena*

Fonte	Transcrição do vídeo
CHN1	A senhora introduz o chá contido na jarra dentro das chávenas de chá de cerâmica. Distribuindo o chá igualmente pelas três chávenas.
KOR2	As senhoras pegam no bule pequeno e servem o chá nas chávenas, introduzindo pouca quantidade de chá de cada vez, alternando as chávenas, até encher todas as chávenas. Pousam o bule na bandeja. Processo realizado com delicadeza.
UK1	A senhora coloca um coador numa chávena de chá e enche a chávena com chá. Depois retira o coador da chávena.

Primeira infusão

Nesta categoria foram codificados 5 vídeos: os três vídeos representantes do ritual de preparação da China, um do Japão e um da Coreia (CHN1, CHN2, CHN3, JPN1 e KOR1). Nestes estes vídeos, o destino dado à primeira infusão não foi sempre o mesmo, em alguns casos a primeira infusão foi bebida e noutros foi rejeitada. Para facilitar a análise desta categoria, definiu-se duas subcategorias: *bebida* e *rejeitada*. Na subcategoria *bebida* foram codificados 2 vídeos: um representante do Japão e outro representante da Coreia (JPN1 e KOR1). Em ambos os vídeos é possível observar o momento em que é bebida a primeira infusão. Na Tabela 31 considera-se a duração de tempo correspondente a esta fase da preparação do chá, face ao tempo total do vídeo, em percentagem. Na Tabela 32 estão expostas as transcrições dos vídeos para os períodos de tempo codificados nesta subcategoria.

Tabela 31 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a subcategoria *Primeira infusão - bebida*

Fonte	Duração em relação ao tempo total do vídeo (%)
JPN1	12,81
KOR1	6,21

Tabela 32 - Transcrições dos vídeos codificadas em *Primeira infusão – bebida*

Fonte	Transcrição do vídeo
JPN1	O convidado bebe o chá.
KOR1	A senhora regressa, pega na sua chávena que se encontra na bandeja de preparação, bebe o chá e diz aos convidados que podem beber o chá.

Na subcategoria *rejeitada* foram codificados os três vídeos representantes da China (CHN1, CHN2 e CHN3). Em todos estes vídeos verifica-se a rejeição do chá resultante da primeira infusão, sendo que é bebido apenas a partir da segunda infusão. Na Tabela 33 considera-se a duração de tempo correspondente a esta fase da preparação do chá, face ao tempo total do vídeo, em percentagem. Na Tabela 34 estão expostas as transcrições dos vídeos para os períodos de tempo codificados nesta subcategoria.

Tabela 33 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a subcategoria *Primeira infusão - rejeitada*

Fonte	Duração em relação ao tempo total do vídeo (%)
CHN1	5,08
CHN2	7,08
CHN3	7,64

Tabela 34 - Transcrições dos vídeos codificadas em *Primeira infusão – rejeitada*

Fonte	Transcrição do vídeo
CHN1	A senhora pega na jarra de vidro com o chá e rega sobre uns objetos em forma de animais presentes na bandeja com o chá. Rejeitando o chá na totalidade.
CHN2	A senhora pega na pinça. Com a pinça agarra as chávenas e rejeita o seu conteúdo de chá sobre a bandeja de preparação de chá. Procede da mesma forma para as três chávenas, agarrando uma chávena de cada vez. Por fim, guarda a pinça. Este processo é realizado com calma e delicadeza.
CHN3	A senhora pega no bule médio e transfere o chá para as chávenas. O chá restante é rejeitado sobre a bandeja de preparação de chá e sobre os objetos em forma de animais que se encontram na bandeja. Depois, com o auxílio de uma pinça agarra as chávenas e rejeita o chá sobre os objetos em forma de animais.

Adição de leite

Para esta categoria foram codificados os três vídeos representantes da forma de preparação de chá do Reino Unido (UK1, UK2 e UK3). Em todos estes vídeos verificou-se a adição de leite ao chá na chávena. Em alguns casos a adição de leite foi realizada sobre o chá, noutros foi realizada antes da introdução do chá na chávena. Neste último caso, o chá foi servido sobre o leite que se já se encontrava na chávena. Na Tabela 35 considera-se a duração de tempo correspondente a esta fase da preparação do chá, face ao tempo total do vídeo, em percentagem. Na Tabela 36 estão expostas as transcrições dos vídeos para os períodos de tempo codificados nesta subcategoria.

Tabela 35 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a categoria *Adição de leite*

Fonte	Duração em relação ao tempo total do vídeo (%)
UK1	4,51
UK2	9,71
UK3	2,72

Tabela 36 - Transcrições dos vídeos codificadas em *Adição de leite*

Fonte	Transcrição do vídeo
UK1	A senhora adiciona um pouco de leite à chávena com chá e mexe suavemente com a colher de chá.
UK2	A senhora adiciona leite à chávena com chá e agita suavemente com uma colher de chá.
UK3	A senhora introduz inicialmente um pouco de leite em duas chávenas de chá.

2.3.1.2.2. Ato de entrega do chá

Para esta grande categoria foram definidas as seguintes categorias: i) Diretamente à pessoa; ii) Para a comunidade. De seguida procede-se uma análise mais detalhada para cada categoria e subcategoria.

Diretamente à pessoa

Para esta categoria foram codificados 2 vídeos: um representante do Japão e outro representante da Coreia (JPN1 e KOR1). No vídeo do Japão, a senhora que prepara o chá não é a mesma que entrega o chá ao convidado, surge uma outra senhora que o faz. Neste vídeo, o período de tempo correspondente a esta categoria é 7,87% do tempo total do vídeo. No vídeo da Coreia, a senhora que preparou o chá levanta-se e entrega aos convidados. Neste vídeo, o período de tempo correspondente a esta categoria é 3,64% do tempo total do vídeo. Na Tabela 37 considera-se a duração de tempo correspondente a esta fase do ritual preparação do chá, face ao tempo total do vídeo, em percentagem. Na Tabela 38 estão expostas as transcrições do vídeo, correspondentes ao período de tempo codificado para esta categoria.

Tabela 37 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a categoria *Diretamente à pessoa*

Fonte	Duração em relação ao tempo total do vídeo (%)
JPN1	7,87
KOR1	3,64

Tabela 38 - Transcrições dos vídeos codificadas em *Diretamente à pessoa*

Fonte	Transcrição do vídeo
JPN1	A senhora pega na taça com o chá preparado e coloca-a no canto da mesa. Outra senhora, também vestida com um kimono pega na taça e leva-a a um dos convidados, colocando a taça na sua frente. Processo realizado com calma e delicadeza.
KOR1	A senhora levanta-se com a bandeja de entregar o chá e sai para entregar o chá aos convidados.

Para a comunidade

Para esta categoria foram codificados 4 vídeos: os três representantes da China e um representante da Coreia (CHN1, CHN2, CHN3 e KOR3). Nesta categoria, o chá não é entregue diretamente, é pousado sobre a mesa e os convidados deslocam-se para

recolher a sua chávena. Na Tabela 39 considera-se a duração de tempo correspondente a esta fase do ritual de preparação do chá, face ao tempo total do vídeo, em percentagem. Na Tabela 40 estão expostas as transcrições do vídeo, correspondentes ao período de tempo codificado para esta categoria, que melhor a representam.

Tabela 39 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a categoria *Para a comunidade*

Fonte	Duração em relação ao tempo total do vídeo (%)
CHN1	3,70
CHN2	18,13
CHN3	3,24
KOR3	15,31

Tabela 40 - Exemplos de algumas transcrições dos vídeos codificadas em *Para a comunidade*

Fonte	Transcrição do vídeo
CHN3	Com uma pinça, a senhora agarra a chávena do convidado e seca a parte inferior da chávena com um pano. Depois coloca a chávena fora da bandeja de preparação, em frente ao convidado, para que este beba o chá.
KOR3	A senhora pega numa chávena, coloca uma base na mesma e coloca o conjunto frente da mesa. Repete o procedimento para outra chávena. A terceira chávena, não é colocada na frente da mesa, mas sim ao lado da senhora.

2.3.1.2.3. Arrumação final dos utensílios

Para esta grande categoria foram definidas as seguintes categorias: i) Limpeza dos utensílios; ii) Ordenação dos utensílios. De seguida procede-se uma análise mais detalhada para cada categoria.

Limpeza dos utensílios

Para esta categoria foi codificado apenas um vídeo representante do Japão (JPN1), no qual se observa um período de tempo em que a senhora que preparou o chá limpa os utensílios usados durante a preparação. Neste vídeo, o período de tempo correspondente a esta limpeza é 12,35% do tempo total do vídeo. Na Tabela 41 considera-se a duração de tempo correspondente a esta fase do ritual de preparação do chá, face ao tempo total do vídeo, em percentagem. Na Tabela 42 está exposta a

transcrição do vídeo, correspondente ao período de tempo codificado para esta categoria.

Tabela 41 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a categoria *Limpeza dos utensílios*

Fonte	Duração em relação ao tempo total do vídeo (%)
JPN1	12,35

Tabela 42 - Transcrição do vídeo codificado em *Limpeza dos utensílios*

Fonte	Transcrição do vídeo
JPN1	A senhora que preparou o chá coloca outra taça de chá à sua frente. Com a concha, transfere água do recipiente grande de cerâmica para a taça de chá. Introduce o batedor na água da chávena, agita suavemente e põe o batedor na mesa. Depois rejeita a água contida na taça. A senhora pega no lenço vermelho, dobra-o e faz passar a espátula pelo lenço. Processo realizado com calma e delicadeza.

Ordenação dos utensílios

Para esta categoria foi codificado apenas um vídeo representante do Japão (JPN1), no qual se observa um período de tempo em que a senhora que preparou o chá coloca por ordem os utensílios usados na preparação do chá. Neste vídeo, o período de tempo correspondente a esta ordenação é 14,35% do tempo total do vídeo. Na Tabela 43 considera-se a duração de tempo correspondente a esta fase do ritual de preparação do chá, face ao tempo total do vídeo, em percentagem. Na Tabela 44 está exposta a transcrição do vídeo, correspondente ao período de tempo codificado para esta categoria.

Tabela 43 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a categoria *Ordenação dos utensílios*

Fonte	Duração em relação ao tempo total do vídeo (%)
JPN1	14,35

Tabela 44 - Transcrição do vídeo codificado em *Ordenação dos utensílios*

Fonte	Transcrição do vídeo
JPN1	A senhora desdobra o lenço vermelho, volta a dobrá-lo e coloca-o no kimono. Pega na taça de chá com a espátula sobre esta e coloca-a um pouco mais à frente na mesa. Seguidamente, transfere água do recipiente grande de cerâmica para a panela com água a ferver. Coloca a tampa na panela e no recipiente grande de cerâmica. Pousa a concha de bambu na mesa. Levanta-se o transporta consigo o recipiente para onde foi rejeitada a água e sai da sala. Depois regressa, leva consigo a taça, a espátula, o batedor e o boião de chá, e sai novamente. Regressa novamente e agradece aos convidados.

2.3.1.3. Resumo dos resultados

Na análise de conteúdo foram identificadas três grandes categorias: preparação do chá, ato de entrega do chá e arrumação final dos utensílios, sendo que a primeira foi a que teve mais referências codificadas.

Entre as categorias definidas na grande categoria preparação do chá, apenas para as categorias *aquecimento do utensílio de infusão*, *introdução das folhas*, *tempo de infusão* e *utensílio para infusão* foram codificados períodos de tempo em todos os vídeos. Isto significa que nos quatro países analisados o ritual da preparação de chá passa por uma etapa de aquecimento do utensílio de infusão, de introdução das folhas de chá ou do chá em pó nesse utensílio, um período de tempo para infusão variável e todas utilizam um utensílio para infusão – que pode ser um bule ou uma taça.

A visualização de um período de tempo dedicado ao aquecimento da água para infusão, apenas ocorre em vídeos representantes do Reino Unido. Em todos os vídeos representantes do ritual japonês, é possível observar um momento de limpeza dos utensílios de preparação prévia à sua utilização na preparação do chá. Para a categoria *aquecimento do utensílio onde é servido o chá* são codificados os três vídeos representantes da China e os três representantes da Coreia. Quanto ao arrefecimento da água antes de realizar a infusão, este apenas se verifica nos três vídeos representantes da Coreia, o que significa que a temperatura da água no momento da infusão é inferior a 100° C A introdução das folhas de chá no utensílio de infusão é essencial para a preparação de qualquer infusão, por isso em todos os vídeos é possível visualizar um momento em que ocorre essa introdução das folhas de chá ou o chá em pó no utensílio de preparação. Relativamente ao tempo de infusão verifica-se uma diferença entre os países analisados: a China e o Japão têm um tempo de infusão muito curto, apenas de alguns segundos, enquanto que na Coreia e no Reino Unido, é possível observar um tempo de infusão superior a

um minuto, sendo maior no Reino Unido é que superior a três minutos. Num dos vídeos na Coreia (KOR1) verifica-se um tempo de infusão inferior a um minuto, no entanto este é bastante superior em relação aos restantes vídeos codificados na subcategoria *inferior a um minuto*, a percentagem de duração desse momento codificado é semelhante aos restantes vídeos da Coreia, codificados na subcategoria *superior a um minuto*. Em relação aos utensílios de infusão, nos vídeos representantes do Japão apenas se verifica a utilização de uma taça (*chawan*). Na Coreia e no Reino Unido, a infusão é sempre realizada num bule. Na China é possível visualizar a utilização de um bule em alguns casos e a utilização de uma taça noutro caso. A homogeneização do chá apenas se verificou no ritual chinês. Em todos os vídeos representantes da China, Japão e Reino Unido foram codificados períodos de tempo na categoria *ato de servir o chá na chávena*, uma vez que nestes países a utensílio de infusão utilizado é um bule (ou uma taça com o efeito de bule – CHN2). No Japão esta etapa não se verifica já que o utensílio de infusão é o mesmo em que é servido o chá. Em relação à primeira infusão, na China esta é rejeitada e apenas é bebida uma segunda infusão das mesmas folhas de chá. Por último, relativamente à adição de leite, apenas foi verificada nos vídeos representantes do Reino Unido.

Na grande categoria ato de entrega do chá apenas foram codificados os vídeos, que continham a entrega do chá. No ritual chinês verifica-se que ocorre sempre uma entrega para a comunidade. No ritual coreano, foram verificados os dois casos: uma entrega direta à pessoa, em que a senhora que preparou o chá colocou as chávenas dos convidados numa bandeja e deslocou-se para as entregar; e uma entrega para a comunidade em que as chávenas foram colocadas na frente na mesa de preparação, para que os convidados se deslocassem a fim de recolher a sua chávena.

Na grande categoria arrumação final dos utensílios apenas foi codificado um vídeo representante do ritual japonês (JPN1), no qual se verificou que no final da cerimónia de preparação e entrega do chá a senhora que preparou o chá limpa e coloca os utensílios que foram utilizados na preparação por ordem, deixando o local preparado para a realização de outra cerimónia do chá. No vídeo codificado é dedicada uma grande percentagem do tempo total a esta tarefa (14,35%).

2.3.2. Estudo de mercado

2.3.2.1. Recolha de dados

O estudo de mercado foi realizado entre o dia 3 de março de 2015 e 11 de setembro de 2015. A recolha de informação em cada hipermercado foi realizada no período de tempo abaixo indicado:

- Continente: de 3 a 18 de março de 2015
- Pingo Doce: de 17 a 19 de março de 2015
- Hipercor: de 1 a 3 de abril de 2015
- Jumbo: de 13 a 14 de abril de 2015
- Cantinho aromáticas: 11 de setembro de 2015

2.3.2.2. Análise dos dados obtidos

A recolha dos produtos de chá e infusões, bem como as informações relativas ao modo de preparação contidas nas embalagens, originou uma tabela que se encontra em Anexo 2.

Foram identificados 327 produtos e 21 marcas, a saber: Ahmad Tea; Twinings; Lipton; Tetley; Tley; Continente gourmet; Cuida te; Continente; Pingo Doce; El Corte Inglés; Auchan; Gorreana; Celestial seasonings; LinTea; Yogi tea; Happy Flora; Raízes da natureza; Diese; Cem por cento; Saludem; Cantinho das Aromáticas. Foram identificados 4 tipos de chá: branco, preto, verde e vermelho, sendo que os três primeiros para além de serem comercializados na forma pura, existem também com adição de aromas diversos – aromatizados –, nomeadamente aromas de frutas. Foram também identificadas infusões e, ainda, misturas de chá com infusões de outras plantas. Na Tabela 45 encontra-se o número de referências registadas em cada marca, distinguidas pelos diferentes tipos de chá e por infusões e modo de apresentação. Para a execução da Tabela 45, as misturas de chá com outras plantas foram consideradas tendo em conta o tipo de chá.

Tabela 45 - Número de referências em função da marca, tipo de chá ou infusão e modo de apresentação

Marca	Nº de referências	Tipo				Modo de apresentação		
		Chá preto	Chá verde	Chá branco	Chá vermelho	Infusões	Saquetas	Folha solta
Ahmad tea	27	12	6	0	0	9	21	6
Twinings	21	3	5	0	0	13	21	0
Lipton	27	11	4	1	0	11	27	0
Tetley	25	4	4	1	0	16	25	0
Tley	19	2	4	1	0	12	19	0
Continente gourmet	2	2	0	0	0	0	0	2
Cuida te	6	1	2	0	0	3	0	6
Continente	10	3	2	0	0	5	10	0
Pingo Doce	6	1	1	0	0	4	6	0
El Corte Inglés	6	1	1	0	1	3	6	0
Auchan	12	2	1	1	0	8	12	0
Gorreana	7	4	3	0	0	0	3	4
Celestial seasonings	2	0	1	0	0	1	2	0
LinTea	2	0	0	0	0	2	2	0
Yogi tea	10	0	1	0	0	9	10	0
Happy flora	35	1	1	0	1	32	0	35
Raízes da natureza	17	0	2	0	0	15	16	1
Diese	11	0	3	1	2	5	11	0
Cem por cento	19	0	1	0	1	17	19	0
Salutem	33	0	4	0	0	29	15	18
Cantinho das Aromáticas	30	0	0	0	0	30	6	24
Total	327	47	46	5	5	224	231	96

De acordo com a Tabela 45, dos 327 produtos totais, 224 são infusões (69%), 103 (31%) são chás, sendo que dos chás, 5 são chá branco e chá branco aromatizado, 47 são chá preto e chá preto aromatizado, 46 são chá verde e chá verde aromatizado, 5 são chá vermelho (Pu-erh). A maioria dos produtos é comercializada em saquetas (71%) e apenas 29% é comercializada em folha solta.

Os tempos de infusão indicados nas embalagens variam entre 2 e 10 minutos (ver Figura 3, Figura 4 e Figura 7). Foram registados 25 produtos (8%) sem informação relativamente ao tempo de infusão. As figuras que se seguem indicam os tempos de infusão recomendados pelas diferentes marcas nas embalagens, segundo cada tipo de chá e infusão. Na Figura 3 encontram-se representados os tempos de infusão recomendados, registados nas embalagens de chá preto, para cada marca.

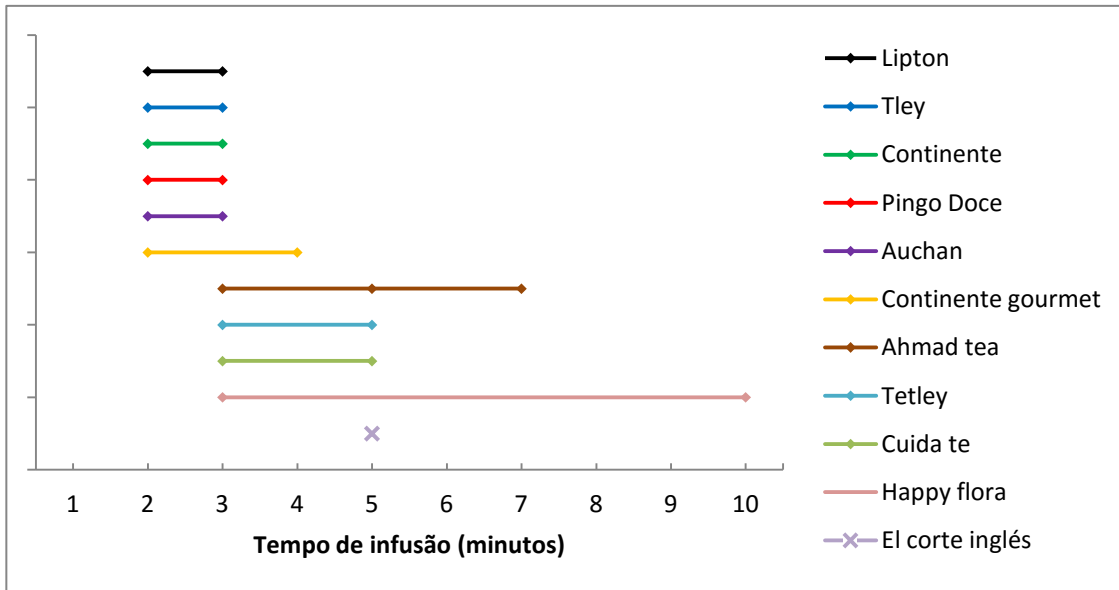


Figura 3 - Tempos de infusão recomendados para a preparação de chá preto presentes nas embalagens das marcas registadas

Na Figura 4 encontram-se representados os tempos de infusão recomendados, registados nas embalagens de chá verde, para cada marca.

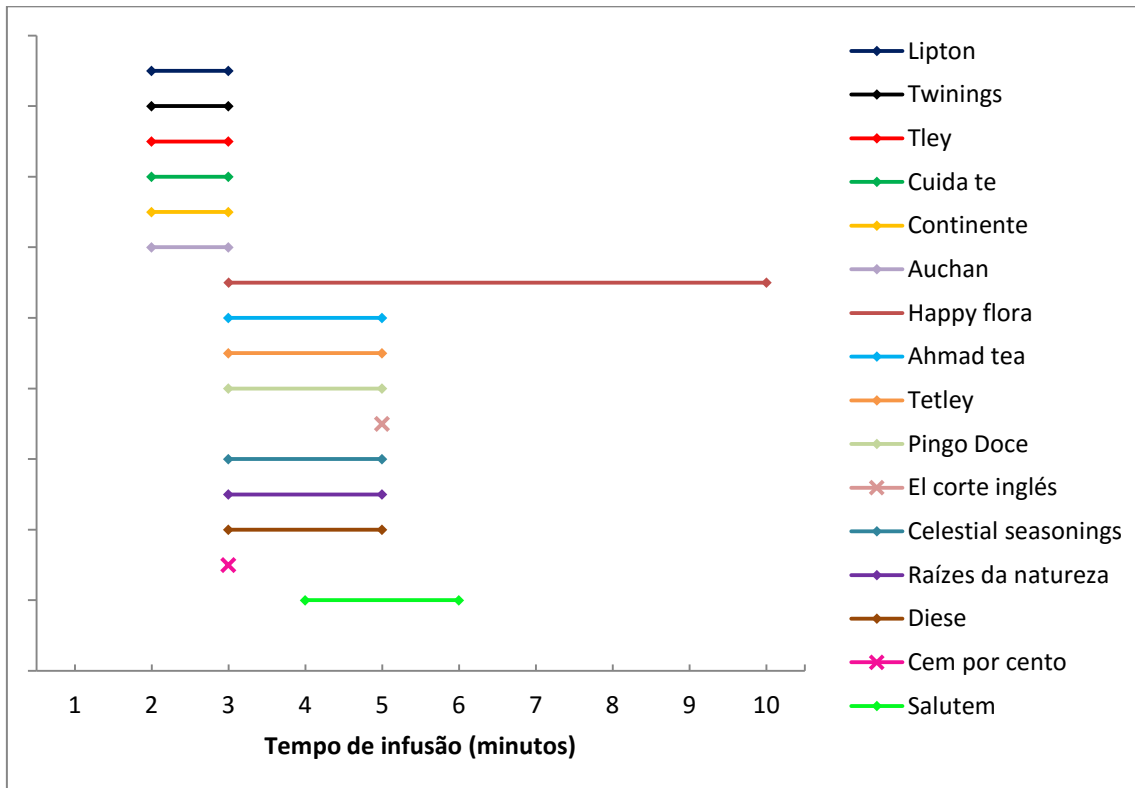


Figura 4 - Tempos de infusão recomendados para a preparação de chá verde presentes nas embalagens das marcas registadas

Na Figura 5 encontram-se representados os tempos de infusão recomendados, registados nas embalagens de chá branco, para cada marca.

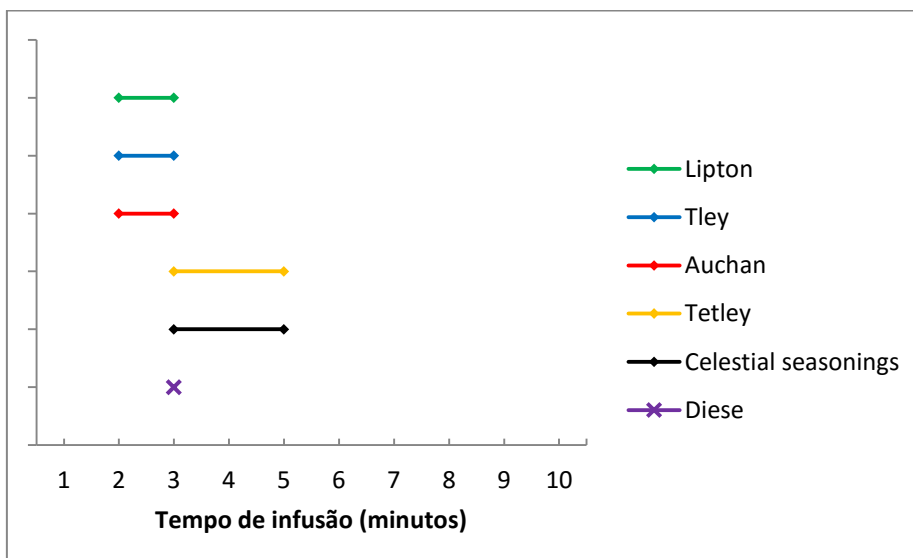


Figura 5 - Tempos de infusão recomendados para a preparação de chá branco presentes nas embalagens das marcas registadas

Na Figura 6 encontram-se representados os tempos de infusão recomendados, registados nas embalagens de chá vermelho, para cada marca.

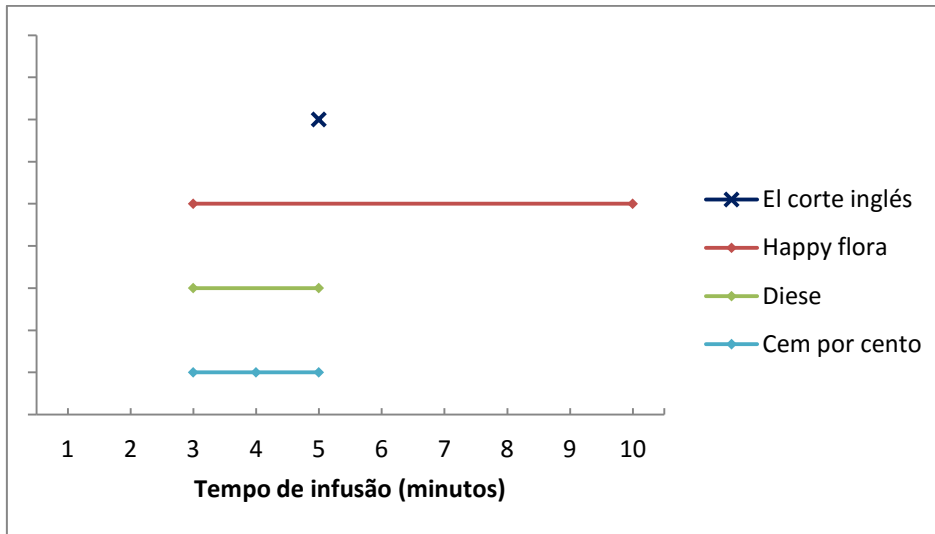


Figura 6 - Tempos de infusão recomendados para a preparação de chá vermelho presentes nas embalagens das marcas registadas

Na Figura 7 encontram-se representados os tempos de infusão recomendados, registados nas embalagens de infusões, para cada marca.

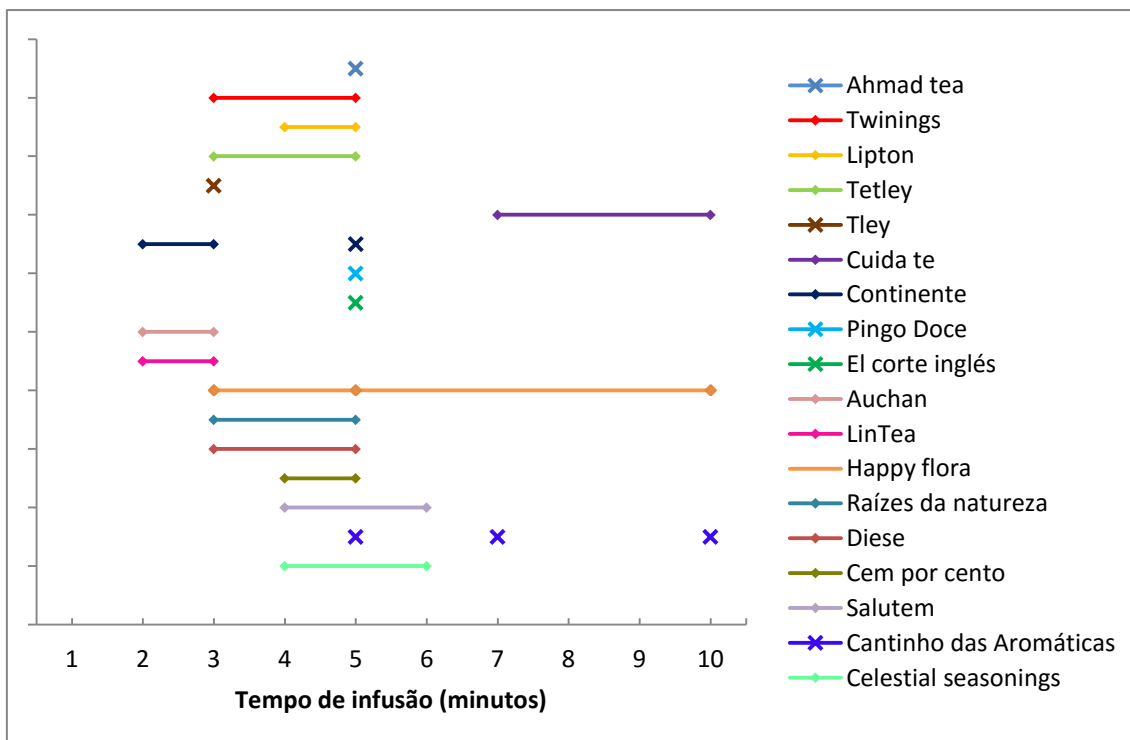


Figura 7 - Tempos de infusão recomendados para a preparação de infusões presentes nas embalagens das marcas registadas

Apenas foi recomendada uma temperatura da água inferior a 100°C para as infusões da marca Cantinho das Aromáticas, chá verde, branco e misturas contendo estes 2 tipos de chá. Foram registados 34 produtos (10%) sem indicação da temperatura da água. Em relação à quantidade de produto de planta em chás e infusões comercializados sob a forma de folha solta a informação é variada, esta surgiu em gramas, número de colheres (sopa, sobremesa e café) e número de folhas. Foram registados 43 produtos (13%) sem informação de quantidade de produto de planta. Relativamente à informação da quantidade de água foram identificadas as seguintes indicações: uma chávena, 200ml, um bule, 0,5L, 1L, 300ml. Foram registados 77 produtos (24%) sem recomendação em relação à quantidade de água.

Segue-se uma análise em relação à informação recolhida em marcas mais relevantes.

- Ahmad: Ausência de informação em relação à quantidade de água em todos os produtos. Nos produtos em folha solta, ausência de informação sobre quantidade de produto. Todas as infusões são comercializadas em saqueta e o tempo de infusão recomendado é 5 minutos, ausência de informação sobre a temperatura da água e quantidade de produto.
- Twinings: Todos os produtos são comercializados em saquetas. Relativamente ao tempo de infusão, verificou-se ausência de informação quer em embalagens de chá, que em embalagens de infusões. No entanto, verificou-se recomendações de tempos de infusão de 2 a 3 minutos apenas para chás e tempos de 3 a 5 minutos apenas para infusões. Para chá verde e chá verde aromatizado a temperatura indicada é 95° C. Indicações de 100° C apenas surgem em infusões.
- Lipton: Todos os produtos são comercializados em saquetas. A quantidade de produto e de água recomendada são sempre as mesmas em todos os produtos (uma saqueta em 200ml de água). Para as infusões, o tempo de infusão indicado é sempre 4 a 5 minutos e a temperatura da água 100° C. Para os chás e misturas os tempos indicados nas embalagens são 2 e 2 a 3 minutos. A temperatura recomendada também é de 100° C, exceto para os chás verde e branco cuja recomendação é de 90° C.
- Tetley: Todos os produtos são comercializados em saquetas. O tempo de infusão recomendado é sempre o mesmo – 3 a 5 minutos – independentemente do tipo de chá ou infusão. A temperatura indicada nas embalagens é 100° C para todos os produtos, exceto para o chá verde, chá verde aromatizado e chá branco, cuja recomendação é de 90° C.

- Tley: Todos os produtos são comercializados em saquetas. Para as infusões, o tempo de infusão recomendado é de 3 minutos e as quantidades de conteúdo de chá e de água são uma saqueta por chávena. A temperatura da água é 100° C para todos os tipos de chás e infusões.
- El Corte Inglés: Todos os produtos são comercializados em saquetas. Todas as indicações de preparação são iguais, independentemente do tipo de chá ou infusão: tempo de infusão – 5 minutos; temperatura da água – 100 °C; quantidade de produto – 1 saqueta por pessoa; sem informação quanto à quantidade de água.
- Auchan: Todos os produtos são comercializados em saquetas. Todas as indicações de preparação são iguais, independentemente do tipo de chá ou infusão: tempo de infusão – 2 a 3 minutos; temperatura da água – 100 °C; quantidade de produto – 1 saqueta; quantidade de água – 1 chávena.
- Gorreana: Ausência de informação em relação ao tempo de infusão. Apresenta a temperatura de infusão mais baixa de todos os produtos registados: 75° C para chá verde em saqueta.
- Yogi tea: Todos os produtos são comercializados em saquetas. Ausência de qualquer indicação de preparação em todas as embalagens.
- Happy flora: Todos os produtos são comercializados em folha solta. As indicações de preparação variam consoante a infusão ou o tipo chá. Em relação à temperatura da água, as indicações referem sempre 100° C, exceto na infusão de folículos de sene que não tem qualquer informação relativa à temperatura da água.
- Raízes da natureza: Para as infusões as indicações são sempre as mesmas: tempo de infusão – 3 a 5 minutos; temperatura da água – 100 °C; quantidade de produto – 1 saqueta; quantidade de água – 1 chávena.
- Saludem: O tempo de infusão e a temperatura da água indicado nas embalagens é 4 a 6 minutos e 100° C para todas as infusões e chás. Para produtos em folha solta, as recomendações de quantidade de produto e quantidade de água são 2 colheres de sopa por cada litro de água, em todos os produtos de folha. Para os produtos em saqueta as recomendações são 1 saqueta para uma chávena ou 3 saquetas para um bule.
- Cantinho das Aromáticas: Os tempos de infusão variam consoante o tipo de infusão, bem como a temperatura da água, sendo que esta é sempre inferior a 100° C. Em todos os produtos em folha solta a quantidade de produto é sempre

3 gramas por litro de água, nos produtos em saqueta é uma saqueta por chávena.

Uma vez que a designação da referência para alguns produtos não é clara em relação ao seu conteúdo, foram registados os ingredientes dessas referências, podendo ser consultadas em Anexo 3.

2.3.2.3. Resumo dos resultados

Neste estudo verifica-se a ausência de chá Oolong nos hipermercados consultados. Em relação ao modo de apresentação é mais frequente. Os tempos de infusão recomendados são no mínimo 2 e no máximo 10 minutos. Nos gráficos dos tempos de infusão, verifica-se que nos diferentes tipos de chá a maioria das marcas recomenda um tempo de infusão inferior a 5 minutos, a marca Happy flora destaca-se por indicar um tempo de infusão igual em todos os produtos – 3 a 10 minutos. Nos diferentes tipos de chá, os tempos de infusão mais frequentes são 2 a 3 minutos e 3 a 5 minutos. Nas infusões, o tempo de infusão mais comum recomendado pelas diferentes marcas é 5 minutos, 3 marcas recomendam um tempo máximo de 10 minutos.

Apenas se verificou a recomendação de uma temperatura de infusão inferior a 100º C em infusões da marca Cantinho das Aromáticas, chá branco e chá verde. Nos produtos em folha solta, a quantidade de planta é indicada quer em peso, quer em número de colheres. Relativamente à quantidade da água, enquanto que umas embalagens referem a quantidade em volume outras indicam o utensílio – chávena ou bule. Este foi o elemento das indicações de preparação em se verificou maior ausência de recomendação nas embalagens.

As indicações do tempo de infusão presentes nas embalagens de infusões são mais variadas do que as indicações para os chás. De um modo geral, as indicações de preparação presentes nas embalagens de chás e infusões no mercado nacional, encontram-se muito aquém das condições ótimas de preparação.

2.3.3. Estudo de caso

2.3.3.1. Estudo etnográfico: vídeo

2.3.3.1.1. Caracterização da amostra

A seleção e filmagem dos participantes foi realizada, entre os dias 27 de agosto e 09 de setembro de 2015.

Foram selecionados 12 participantes, sendo a maioria do sexo feminino. Todos os participantes consomem infusões com uma frequência superior a duas vezes por mês.

Na tabela 46 considera-se a caracterização da amostra, na qual estão indicados o sexo dos participantes, idade, frequência de consumo e local de preparação.

Tabela 46 - Caracterização da amostra

Participante	Sexo	Idade	Frequência de consumo	Local de preparação
P1	Feminino	19	Diariamente	Cozinha
P2	Feminino	21	Uma vez por semana	Cozinha
P3	Feminino	36	Diariamente	Cozinha
P4	Feminino	26	Diariamente	Cozinha
P5	Feminino	22	Uma vez por semana	Cozinha
P6	Masculino	45	Uma vez por semana	Cozinha
P7	Feminino	19	3 vezes por mês	Cozinha
P8	Feminino	20	Duas vezes por semana	Cozinha
P9	Feminino	23	Diariamente	Cozinha
P10	Feminino	21	Diariamente	Cozinha
P11	Feminino	20	Uma vez por semana	Cozinha
P12	Feminino	19	Duas vezes por semana	Cozinha

A amostra é constituída por 1 elemento do sexo masculino e 11 elementos do sexo feminino; a idade média de idades dos participantes é $24,25 \pm 8,08$; sendo que a preparação da infusão para os doze participantes decorreu sempre na cozinha.

Na tabela 47 são considerados os utensílios que cada participante utilizou durante a preparação da infusão.

Tabela 47 - Utensílios usados na preparação das infusões

Participante	P1	P2	P3	P4	P5	P6
Utensílios	- Chaleira; - Embalagem de infusão; - Caneca larga	- Chaleira; - Embalagem de infusão; - Chávena de chá; - Colher de café; - Embalagem de açúcar	- Chaleira; - Infusor; - Embalagem de infusão; - Bule de vidro; - Chávena de chá	- Micro-ondas; - Caneca; - Infusor; - Embalagem de infusão	- Chaleira; - Embalagem de infusão; - Chávena de chá; - Colher de chá; - Pacote de açúcar; - Garrafa de água	- Chaleira; - Infusor; - Embalagem de infusão; - Bule de vidro; - Chávena de chá; - Jarra com água fria

Tabela 47 (continuação) – Utensílios usados na preparação das infusões

Participante	P7	P8	P9	P10	P11	P12
Utensílios	- Chaleira; - Caneca; - Infusor; - Embalagem de infusão; - Jarra de água	- Chaleira; - Chávena de chá; - Colher de chá; - Embalagem de infusão; - Recipiente com açúcar	- Chaleira; - Embalagem de infusão; - Caneca	- Chaleira; - Infusor; - Embalagem de infusão; - Bule de cerâmica; - Chávena de chá; - Coador	- Chaleira; - Chávena de chá; - Embalagem de infusão	- Chaleira; - Infusor; - Embalagem de infusão; - Colher de chá; - Chávena de chá; - Embalagem de açúcar

Elementos caracterizadores da preparação das infusões

Na Tabela 48 consideram-se as características relativas aos tipos de infusão e de água utilizados na preparação que influenciam as características sensoriais da própria infusão. Metade dos participantes utilizou infusão em folha solta e a outra metade utilizou infusão em saquetas. Todos os participantes utilizaram água da torneira. A participante P5 recorreu à utilização de água engarrafada fria, após ter utilizado água da torneira fervida.

Tabela 48 - Tipos de infusão e água utilizados pelos participantes

Participante	Modo de apresentação da infusão	Nome de referência	Marca da infusão	Água
P1	Saqueta	Cidreira	Pingo Doce	Torneira
P2	Saqueta	Menta	Tetley	Torneira
P3	Folha solta	Erva-príncipe	Ervital	Torneira
P4	Folha solta	Gingko biloba	Happy flora	Torneira
P5	Saqueta	Camomila	Continente	Torneira e engarrafada
P6	Folha solta	Erva-príncipe	Ervital	Torneira
P7	Folha solta	Carqueja	Salutem	Torneira
P8	Saqueta	Menta	Tetley	Torneira
P9	Saqueta	Andalusia (citrinos e flor de laranjeira)	Lipton	Torneira
P10	Folha solta	Hortelã-pimenta	Cantinho das Aromáticas	Torneira
P11	Saqueta	Camomila	Tetley	Torneira
P12	Folha solta	Erva-príncipe	Ervital	Torneira

Foram registadas as indicações de preparação presentes nas embalagens das infusões dos participantes. Estas encontram-se abaixo indicadas.

- P1 – tempo de infusão: 5 minutos; temperatura da água: 100° C; quantidade de produto: uma saqueta por chávena.
- P2 – tempo de infusão: 3 a 5 minutos; temperatura da água: 100° C; quantidade de produto: uma saqueta por chávena.
- P3 – sem indicações de preparação.
- P4 – Tempo de infusão: 5 a 10 minutos; temperatura da água: 100° C; quantidade de produto: 3 a 4 colheres de sopa por cada litro de água.
- P5 – tempo de infusão: 5 minutos; temperatura da água: 100° C; quantidade de produto: uma saqueta por pessoa.
- P6 – sem indicações de preparação.
- P7 – tempo de infusão: 4 a 6 minutos; temperatura da água: 100° C; quantidade de produto: 2 colheres de sopa por cada litro de água.
- P8 – tempo de infusão: 3 a 5 minutos; temperatura da água: 100° C; quantidade de produto: uma saqueta por chávena.
- P9 – tempo de infusão: 4 a 5 minutos; temperatura da água: 100° C; quantidade de produto: uma saqueta por cada 200 ml da água.

- P10 – tempo de infusão: 5 minutos; temperatura da água: 75° C; quantidade de produto: 3 gramas por cada litro de água.
- P11 – tempo de infusão: 3 a 5 minutos; temperatura da água: 100° C; quantidade de produto: uma saqueta por chávena.
- P12 – sem indicações de preparação.

Na Tabela 49 considera-se o tempo de infusão, a temperatura relativa da água (a ferver ou não) e a forma de contacto entre a água e o conteúdo de planta.

Tabela 49 - Características relativas ao tempo de infusão, temperatura da água e contacto da água com o conteúdo de planta

Participante	Tempo de infusão	Água a ferver	Forma de contacto entre água e planta
P1	4' 57"	Sim	Adição de água sobre o conteúdo de planta
P2	1' 6"	Não	Adição de água sobre o conteúdo de planta
P3	2' 16"	Sim	Adição de água sobre o conteúdo de planta
P4	49"	Não	Introdução do conteúdo de planta na água
P5	13"	Sim	Adição de água sobre o conteúdo de planta
P6	47"	Sim	Adição de água sobre o conteúdo de planta
P7	37"	Sim	Introdução do conteúdo de planta na água
P8	29"	Sim	Introdução do conteúdo de planta na água
P9	52"	Sim	Adição de água sobre o conteúdo de planta
P10	1' 2"	Sim	Adição de água sobre o conteúdo de planta
P11	10"	Sim	Introdução do conteúdo de planta na água
P12	35"	Sim	Adição de água sobre o conteúdo de planta

2.3.3.1.2. Categorização

Tal como no estudo etnográfico, para este estudo de caso foram criadas categorias tendo em conta as características necessárias: pertinência, exclusividade, homogeneidade e adequação aos objetivos do estudo (Bardin, 2009).

Desta forma, foram definidas 8 categorias e 3 subcategorias com as descrições abaixo apresentadas.

- Aquecimento da água: período de tempo em que ocorre o aquecimento da água.
- Arranjo do conteúdo de planta: período de tempo em que ocorre a remoção da saqueta do interior da embalagem e introdução no utensílio de infusão ou, no caso de folha solta, introdução das folhas no infusor.
- Introdução de água no utensílio de infusão: período de tempo em que ocorre a introdução da água aquecida no utensílio de infusão.

- Agitação: período de tempo em que ocorre agitação do conteúdo de planta na água, durante a introdução da água no utensílio de preparação.
- Tempo de infusão: período de tempo em que ocorre a infusão.
 - Agitação: Período de tempo em que ocorre agitação do conteúdo de planta na água, durante o tempo de infusão.
- Remoção do conteúdo de planta da água: período de tempo em que ocorre a remoção da saqueta ou do infusor da água.
 - Agitação: Período de tempo em que ocorre agitação do conteúdo de planta na água, durante a remoção do mesmo.
- Ato de servir a infusão: período de tempo em que ocorre a transferência da infusão preparada, do bule para uma chávena.
- Adição de açúcar: período de tempo em que é adicionado açúcar na chávena.
- Adição de água fria: período de tempo em que ocorre adição de água fria à infusão.

Na Tabela 50 encontra-se o resultado do processo de categorização, onde está explícito o número de fontes e referências codificadas em cada uma das categorias.

Tabela 50 - Categorização com a identificação do número de fontes (vídeos) e de referências (períodos de tempo codificado) em cada uma das categorias

Categorias	Subcategorias	Fontes	Referências
Aquecimento da água		12	12
Arranjo do conteúdo de planta		12	12
Introdução de água no utensílio de infusão		12	12
	Agitação	1	1
Tempo de infusão		12	12
	Agitação	7	7
Remoção do conteúdo de planta da água		11	11
	Agitação	2	2
Ato de servir a infusão		4	4
Adição de açúcar		4	4
Adição de água fria		2	2

Através da leitura da Tabela 50, verifica-se que em todos os vídeos apenas foi codificado um período de tempo associado a cada categoria, no processo de categorização de cada vídeo. Deste modo, o número de referências é igual ao número de fontes em cada categoria e subcategoria. Em todos os vídeos foi codificado um

período de tempo em cada uma das seguintes categorias: *Aquecimento da água*, *Arranjo do conteúdo de planta*, *Introdução de água no utensílio de infusão* e *tempo de infusão*.

Segue-se uma análise mais detalhada dos resultados que constam na Tabela 50. Serão, também apresentados os períodos de tempo transcritos e codificados que melhor representam cada categoria ou subcategoria.

Aquecimento da água

Nesta categoria foram codificados os 12 vídeos. Em todos os vídeos há um momento dedicado ao aquecimento da água para infusão, no entanto a forma de aquecimento não é igual em todos os vídeos. Na Tabela 51 considera-se a duração de tempo correspondente a esta fase da preparação da infusão, face ao tempo total do vídeo, em percentagem. Na Tabela 52 encontram-se as transcrições dos vídeos para os períodos de tempo codificados nesta categoria, que melhor a representam.

Tabela 51 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a categoria *Aquecimento da água*

Fonte	Duração em relação ao tempo total do vídeo (%)
P1	30,80
P2	7,42
P3	44,48
P4	44,88
P5	4,47
P6	54,59
P7	64,11
P8	60,78
P9	41,34
P10	24,00
P11	56,84
P12	57,91
Média	40,96

Tabela 52 - Exemplos de algumas transcrições dos vídeos codificados em *Aquecimento da água*

Fonte	Transcrição do vídeo
P1	A participante introduz água da torneira numa chaleira, liga a chaleira e aquece a água. Enquanto a água aquece continua com a preparação e espera até que a água ferva.
P4	A participante introduz a caneca no micro-ondas e liga-o durante um minuto para aquecer a água. Enquanto a água aquece, permanece no local à espera. Depois abre o micro-ondas, toca na caneca para verificar o aquecimento e retira a caneca do micro-ondas.
P6	O participante introduz água da torneira numa chaleira e coloca a água a aquecer. Espera um pouco e dá seguimento à preparação da infusão.

Arranjo do conteúdo de planta

Para esta categoria foram codificados os 12 vídeos. Em todos os vídeos se verifica um momento no qual os participantes preparam o conteúdo de planta para a infusão, que consiste em retirar a saqueta da embalagem ou introduzir a folha solta no infusor. Na Tabela 53 considera-se a duração de tempo correspondente a esta fase da preparação da infusão, face ao tempo total do vídeo, em percentagem. Na Tabela 54 encontram-se as transcrições dos vídeos para os períodos de tempo codificados nesta categoria, que melhor a representam.

Tabela 53 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a categoria *Arranjo do conteúdo de planta*

Fonte	Duração em relação ao tempo total do vídeo (%)
P1	4,23
P2	4,95
P3	8,70
P4	14,36
P5	11,92
P6	17,83
P7	20,42
P8	6,31
P9	3,45
P10	20,49
P11	8,67
P12	10,07
Média	10,95

Tabela 54 - Exemplos de algumas transcrições dos vídeos codificados em *Arranjo do conteúdo de planta*

Fonte	Transcrição do vídeo
P3	A participante pega num infusor, abre uma embalagem metálica com as folhas da infusão e coloca algumas folhas no infusor. Seguidamente, retira a tampa do bule e coloca o infusor no interior do bule.
P9	A participante pega numa embalagem de infusões em saquetas, retira uma saqueta e coloca-a dentro de uma caneca.
P12	A participante retira a tampa de embalagem da infusão, pega num infusor e coloca algumas folhas no interior do infusor. Depois introduz o infusor numa chávena de chá e coloca a tampa na embalagem da infusão.

Introdução de água no utensílio de infusão

Para esta categoria foram codificados os 12 vídeos. Em todos os vídeos se verifica um momento no qual os participantes introduzem a água no utensílio de infusão. No entanto, esta introdução não ocorre sempre na mesma altura da preparação. Em alguns casos é realizada logo no início da preparação, noutros casos é realizada após a fervura da água. Na Tabela 55 considera-se a duração de tempo correspondente a esta fase da preparação da infusão, face ao tempo total do vídeo, em percentagem. Na Tabela 56 encontram-se as transcrições dos vídeos para os períodos de tempo codificados nesta categoria, que melhor a representam.

Tabela 55 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a categoria *Introdução de água no utensílio de infusão*

Fonte	Duração em relação ao tempo total do vídeo (%)
P1	5,64
P2	22,26
P3	9,44
P4	2,39
P5	17,88
P6	8,73
P7	8,98
P8	8,60
P9	4,31
P10	9,37
P11	16,38
P12	8,56
Média	10,21

Tabela 56 - Exemplos de algumas transcrições dos vídeos codificados em *Introdução de água no utensílio de infusão*

Fonte	Transcrição do vídeo
P4	A participante começa por introduzir água da torneira dentro de uma caneca.
P8	A participante pega na chaleira com a água a ferver e introduz água na chávena de chá.
P10	A participante pega na chaleira e coloca a água a ferver no interior do bule, sobre o infusor. Por fim pousa a chaleira e coloca a tampa no bule.

Na subcategoria *Agitação* foi codificado apenas um vídeo, no qual se verificou a presença de agitação do conteúdo de planta na água durante a introdução de água no utensílio de infusão. Na Tabela 57 considera-se a duração de tempo correspondente a esta subcategoria, face ao tempo total do vídeo, em percentagem. Na Tabela 58 encontra-se a transcrição do vídeo para o período de tempo codificado nesta subcategoria.

Tabela 57 - Percentagem do período de tempo codificado para a subcategoria *Introdução de água no utensílio de infusão - Agitação*

Fonte	Duração em relação ao tempo total do vídeo (%)
P2	22,26

Tabela 58 - Transcrição do vídeo codificado em *Introdução de água no utensílio de infusão - Agitação*

Fonte	Transcrição do vídeo
P2	A participante desliga a chaleira antes que a água ferva e introduz aos poucos a água sobre a saqueta. Agitando a saqueta ao mesmo tempo que introduz a água na chávena, fazendo movimentos para cima e para baixo. Seguidamente pousa a chaleira.

Tempo de infusão

Para esta categoria foram codificados os 12 vídeos. Em todos os vídeos se verifica um momento no qual ocorre a infusão. Verificou-se uma grande variação neste tempo. Na Tabela 59 considera-se a duração de tempo correspondente a esta fase da preparação da infusão, face ao tempo total do vídeo, em percentagem. Na Tabela 60 encontram-se as transcrições dos vídeos para os períodos de tempo codificados nesta categoria, que melhor a representam.

Tabela 59 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a categoria *Tempo de infusão*

Fonte	Duração em relação ao tempo total do vídeo (%)
P1	59,78
P2	32,64
P3	33,80
P4	29,32
P5	19,37
P6	17,10
P7	15,11
P8	16,63
P9	49,38
P10	36,30
P11	9,63
P12	17,62
Média	28,06

Tabela 60 - Exemplos de algumas transcrições dos vídeos codificados em *Tempo de infusão*

Fonte	Transcrição do vídeo
P1	Tempo de infusão. A participante espera um pouco e retira-se enquanto ocorre a infusão.
P5	Tempo de infusão. Enquanto espera que ocorra a infusão, a participante pega na saqueta e agita-a com movimentos para cima e para baixo.
P7	Tempo de infusão. Enquanto a infusão ocorre, a participante pega na chaleira (com o infusor no seu interior) e agita-a. Após alguns segundos, a participante abre a chaleira para verificar a cor da infusão.

Na subcategoria *Agitação* foram codificados 7 vídeos, nos quais se verificou a presença de agitação do conteúdo de planta na água durante o tempo de infusão. Na Tabela 61 considera-se a duração de tempo correspondente a esta subcategoria, face ao tempo total do vídeo, em percentagem. Na Tabela 62 estão expostas as transcrições dos vídeos para os períodos de tempo codificados nesta subcategoria, que melhor a representam.

Tabela 61 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a subcategoria *Tempo de infusão - Agitação*

Fonte	Duração em relação ao tempo total do vídeo (%)
P2	32,64
P4	29,32
P5	19,37
P6	17,10
P7	15,11
P11	9,63
P12	17,62
Média	20,11

Tabela 62 - Exemplos de algumas transcrições dos vídeos codificados em *Tempo de infusão - Agitação*

Fonte	Transcrição do vídeo
P4	Tempo de infusão. Enquanto espera, a participante agita ocasionalmente o infusor na caneca.
P6	Tempo de infusão. Enquanto espera que ocorra a infusão, o participante agita ocasionalmente o infusor na água.
P11	Tempo de infusão. Enquanto ocorre a infusão, a participante agita a saqueta na água, fazendo movimentos para cima e para baixo durante todo o tempo de infusão.

Remoção do conteúdo de planta da água

Nesta categoria foram codificados 11 vídeos. O único vídeo no qual não se verificou a remoção do conteúdo de planta durante a preparação foi o P7. Na Tabela 63 considera-se a duração de tempo correspondente a esta fase da preparação da infusão, face ao tempo total do vídeo, em percentagem. Na Tabela 64 encontram-se as transcrições dos vídeos para os períodos de tempo codificados nesta categoria, que melhor a representam.

Tabela 63 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a categoria *Remoção do conteúdo de planta da água*

Fonte	Duração em relação ao tempo total do vídeo (%)
P1	3,02
P2	2,47
P3	5,72
P4	4,79
P5	4,47
P6	9,10
P8	2,87
P9	4,02
P10	5,27
P11	1,93
P12	1,51
Média	4,11

Tabela 64 - Exemplos de algumas transcrições dos vídeos codificados em *Remoção do conteúdo de planta da água*

Fonte	Transcrição do vídeo
P4	A participante retira o infusor da caneca e segura o infusor fora da água para que saia a água do interior do infusor.
P8	A participante retira a saqueta da chávena, segurando durante algum tempo a saqueta sobre a chávena, para que caiam algumas gotas da saqueta.
P12	A participante retira o infusor da água, batendo ligeiramente com o infusor no canto da chávena, para retirar toda a água do infusor coloca-o de lado.

Na subcategoria *Agitação* foram codificados apenas 2 vídeos, nos quais se verificou a presença de agitação do conteúdo de planta na água durante a sua remoção no utensílio de infusão. Na Tabela 65 considera-se a duração de tempo correspondente a esta subcategoria, face ao tempo total do vídeo, em percentagem. Na Tabela 66 estão expostas as transcrições dos vídeos para os períodos de tempo codificados nesta subcategoria, que melhor a representam.

Tabela 65 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a subcategoria *Remoção do conteúdo de planta da água - Agitação*

Fonte	Duração em relação ao tempo total do vídeo (%)
P1	3,02
P10	5,27
Média	4,11

Tabela 66 - Transcrição dos vídeos codificados em *Remoção do conteúdo de planta da água - Agitação*

Fonte	Transcrição do vídeo
P1	A participante regressa, pega da saqueta e agita-a na água, fazendo movimentos para cima e para baixo. Seguidamente retira a saqueta da água.
P10	A participante retira a tampa do bule, pega no coador e com a outra mão agita um pouco o infusor. Depois retira-o do bule, batendo ligeiramente no canto do bule, para sair a água do interior no infusor.

Ato de servir a infusão

Nesta categoria foram codificados 4 vídeos. Na Tabela 67 considera-se a duração de tempo correspondente a esta fase da preparação da infusão, face ao tempo total do vídeo, em percentagem. Na Tabela 68 encontram-se as transcrições dos vídeos para os períodos de tempo codificados nesta categoria, que melhor a representam.

Tabela 67 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a categoria *Ato de servir a infusão*

Fonte	Duração em relação ao tempo total do vídeo (%)
P3	2,73
P6	4,73
P7	4,08
P10	13,47
Média	6,25

Tabela 68 - Exemplos de algumas transcrições dos vídeos codificados em *Ato de servir a infusão*

Fonte	Transcrição do vídeo
P3	A participante serve a infusão numa chávena de chá.
P6	O participante coloca a tampa no bule e serve a infusão da chávena, sem encher a chávena na totalidade.
P10	Pega no bule e serve na chávena de chá, fazendo passar a infusão por um coador. Por fim pausa o coador e coloca a tampa no bule.

Adição de açúcar

Nesta categoria foram codificados 4 vídeos. Na Tabela 69 considera-se a duração de tempo correspondente a esta fase da preparação da infusão, face ao tempo total do vídeo, em percentagem. Na Tabela 70 encontram-se as transcrições dos vídeos para os períodos de tempo codificados nesta categoria, que melhor a representam.

Tabela 69 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a categoria *Adição de açúcar*

Fonte	Duração em relação ao tempo total do vídeo (%)
P2	32,15
P5	8,94
P8	16,63
P12	12,08
Média	17,45

Tabela 70 - Exemplos de algumas transcrições dos vídeos codificados em *Adição de açúcar*

Fonte	Transcrição do vídeo
P5	A participante pega num pacote de açúcar e introduz um pouco de açúcar numa chávena de chá.
P8	Tempo de infusão. Enquanto ocorre a infusão, a participante pega numa colher de chá e retira do recipiente com açúcar uma colher. Depois adiciona na chávena e mexe com a colher, mantendo a saqueta na chávena.
P12	A participante pega numa embalagem de açúcar, retira uma colher de chá de açúcar e adiciona à infusão. Por fim mexe um pouco com a colher a infusão.

Adição de água fria

Nesta categoria foram codificados 2 vídeos. Na Tabela 71 considera-se a duração de tempo correspondente a esta fase da preparação da infusão, face ao tempo total do vídeo, em percentagem. Na Tabela 72 encontram-se as transcrições dos vídeos para os períodos de tempo codificados nesta categoria, que melhor a representam.

Tabela 71 - Percentagem dos períodos de tempo codificados para a categoria *Adição de água fria*

Fonte	Duração em relação ao tempo total do vídeo (%)
P5	11,92
P6	3,64
Média	7,78

Tabela 72 - Transcrição dos vídeos codificados em *Adição de água fria*

Fonte	Transcrição do vídeo
P5	A participante pega numa garrafa com água fria e introduz na chávena até encher a chávena.
P6	O participante pega numa jarra com água fria e adiciona água fria à chávena com a infusão preparada.

2.3.3.1.3. Resumo dos resultados: vídeo

Relativamente a este estudo, pela descrição dos utensílios verifica-se que o aquecimento da água é realizado numa chaleira ou no micro-ondas. Os utensílios para realização da infusão variam entre bule, chávena de chá, caneca e a própria chaleira onde é aquecida a água. Apenas a participante P1 cumpriu o tempo indicado e 8 dos 12 participantes mantiveram um tempo de infusão inferior a 1

minuto. Verificou-se que 4 participantes introduzem o conteúdo de planta dentro da água quente, em vez de adicionar água sobre o conteúdo de planta. O período de tempo em que mais participantes realizaram a agitação do conteúdo de planta na água é o tempo de infusão. O ato de servir a infusão verifica-se apenas nos casos em que o utensílio de infusão não é o mesmo onde é bebida a infusão. Em relação à categoria Aquecimento da água, verifica-se uma grande diferença nas percentagens dos períodos de tempo. Relativamente ao Arranjo do conteúdo de planta, geralmente os vídeos com uma percentagem mais baixa do período de tempo codificado nesta categoria são vídeos em que foi utilizada infusão em saqueta. Os vídeos com percentagens maiores correspondem a participantes que utilizaram infusão em folha solta. Em relação à Introdução de água no utensílio de infusão, esta fase da preparação da infusão ocorreu na maioria dos vídeos após a fervura da água. As duas exceções são a participante P7 que realizou a infusão na chaleira, neste caso a introdução de água na chaleira ocorreu no início da preparação, tal como a participante P4 que aqueceu a água no micro-ondas, na caneca em que foi realizada a infusão. A participante P2 manifestou uma maior percentagem de tempo em relação ao tempo total do vídeo dedicado a esta fase, porque introduziu a água em pequenas quantidades sucessivas, alternando com agitação. Durante o tempo de infusão, para além de se observar a presença ou ausência de agitação, também se verificou diferença na permanência ou afastamento do local de preparação. As participantes P1, P3 e P9 retiram-se do local onde é realizada a infusão durante o tempo de infusão. Relativamente à remoção do conteúdo de planta da água apenas a participante P7, que preparou a infusão na chaleira, não retirou o infusor da água. Em relação à adição de açúcar, 4 participantes adicionaram açúcar à infusão. Por último, observou-se a adição de água fria à infusão por parte dos participantes P5 e P6. De salientar que a participante P5 adicionou água engarrafada nesta fase e utilizou água da torneira fervida para preparar a infusão.

Comparando a preparação das infusões por parte dos participantes com as indicações apresentadas nas embalagens utilizadas, a participante P1 foi a única que cumpriu as recomendações da embalagem quer em relação ao tempo de infusão, quer em relação à temperatura da água e quantidade de produto. A participante P2 manteve a infusão durante 1 minuto e 6 segundos, sendo este um tempo inferior ao recomendado (3 a 5 minutos). A temperatura da água não foi possível determinar, no entanto sabe-se que é inferior a 100° C, contrariamente ao que é indicado na embalagem. O único fator praticado de acordo com as

indicações foi a quantidade de produto, foi utilizada uma saqueta para uma chávena. A embalagem da participante P3 não continha indicações de preparação. Tendo em conta as condições ótimas de preparação para a infusão de erva-príncipe, o tempo de infusão praticado pela participante – 2 minutos e 16 segundos – é bastante inferior ao tempo ótimo de 8 minutos e 30 segundos; a temperatura aproximou-se temperatura ótima de 99° C, tendo sido utilizada água a 100° C. A participante P4 não cumpriu as indicações de tempo de infusão, nem de temperatura da água. O tempo de infusão foi muito curto, de apenas 49 segundos, sendo que a recomendação é de 5 a 10 minutos. A quantidade de produto não é possível interpretar, uma vez que a recomendação surge em número de colheres de sopa por litro de água, e a participante utilizou uma caneca de água para a infusão. A participante P5 não cumpriu o tempo de infusão, mantendo a saqueta na água a 100° C durante 13 segundos, enquanto que a indicação da embalagem refere 5 minutos para o tempo de infusão. O participante P6 utilizou a mesma infusão que a participante P3 e não cumpriu igualmente o tempo de infusão. Manteve o conteúdo de planta em infusão durante 47 segundos, ficando aquém do tempo ótimo de preparação da infusão de erva-príncipe. A participante P7 praticou um tempo de infusão de 37 segundos, muito inferior à indicação da embalagem – 4 a 6 minutos. A temperatura da água utilizada está de acordo com as indicações. A quantidade de produto não foi possível determinar, uma vez que a indicação sugere 2 colheres de sopa por litro e a participante introduziu o conteúdo de planta num infusor, sem medidas específicas. A participante P8 manteve a saqueta em infusão durante 29 segundos, sendo este um tempo muito inferior aos 3 a 5 minutos indicados na embalagem. A temperatura foi de 100° C, seguindo a recomendação constante na embalagem. Tal como os demais participantes, a participante P9 praticou um tempo de infusão muito inferior ao indicado na embalagem, no entanto a temperatura da água foi respeitada. A participante P10 manteve o conteúdo de planta em infusão durante 1 minuto e 2 segundos, inferior aos 5 minutos recomendados na embalagem. A temperatura da água não foi igualmente cumprida, tendo sido utilizada água a 100° C e a indicação da embalagem refere uma temperatura de 75° C. A participante P11 foi a que praticou um tempo de infusão mais curto, de apenas 10 segundos, sendo que a indicação da embalagem sugere 3 a 5 minutos. A temperatura da água foi respeitada, tendo sido utilizada água a 100° C. A participante P12 utilizou a mesma infusão que os participantes P3 e P6 e não cumpriu igualmente o tempo de infusão.

2.3.3.2. Estudo quantitativo: questionário *online*

2.3.3.2.1. Caraterização da amostra

Foram obtidas respostas por parte de 190 indivíduos, sendo apenas 17% do sexo masculino e 83% do sexo feminino. A maioria dos respondentes são estudantes ou trabalhadores por conta de outrem. A maioria dos indivíduos que responderam ao questionário são licenciados (44%), 26% completou o 12º ano e 22% completou o Mestrado. Uma minoria tem a formação académica completada do 9ºano e igual ou inferior ao 4ºano. As respostas foram obtidas por indivíduos residentes em 31 municípios e 6 respostas de indivíduos residentes no estrangeiro. A maioria dos respondentes reside no município do Porto, com 54 registos deste município de residência. O segundo município mais registado foi Matosinhos, com 27 respondentes residentes. A idade mínima dos participantes é de 16 anos e a idade máxima de 72 anos, sendo a idade média $31,1 \pm 1,0$ anos. Na Tabela 73 encontram-se descritas as características sociodemográficas dos respondentes.

Tabela 73 - Característica sociodemográficas dos respondentes (n=190)

	Número de respostas	Percentagem (%)
<i>Sexo</i>		
Masculino	32	16,8
Feminino	158	83,2
<i>Idade</i>		
	31,1±1,0 anos	16 a 72 anos
<i>Ocupação</i>		
Desempregado	10	5,3
Estudante	85	44,7
Reformado/ aposentado	4	2,1
Trabalhador por conta de outrem	78	41,1
Trabalhador por conta própria	12	6,3
<i>Formação académica completada</i>		
≤ 9ºano	2	1,1
12ºano	49	25,8
Curso de Especialização Tecnológica, nível IV	2	1,1
Bacharelato ou equivalente	3	1,6
Licenciatura ou equivalente	83	43,7
Mestrado	42	22,1
Doutoramento	9	4,7
<i>Município de residência</i>		
Porto	54	28,4
Matosinhos	27	14,2
Vila Nova de Gaia	23	12,1
Lisboa	9	4,7
Maia	5	2,6
Paredes	5	2,6
Aveiro	4	2,1
Braga	4	2,1
Oliveira de Azeméis	4	2,1
Outros	35	18,42

2.3.3.2.2. Análise das respostas obtidas

Na questão “Com que frequência consome chá?”, verifica-se que 50% dos respondentes consomem chá com uma frequência igual ou inferior a 3 vezes por mês. Apenas 8% consome chá uma vez por dia e 2 % bebe chá 4 ou mais vezes por dia. Na Figura 8 encontram-se os resultados obtidos nesta questão. Na questão “Que tipo (s) de chá consome?” obteve-se um maior número de respostas para o chá verde, com 29,6% dos respondentes a indicarem o consumo deste tipo de chá. O segundo tipo de chá mais consumido é o chá preto, com 21,8% respostas. Na Figura 9 encontram-se os resultados obtidos nesta questão, sendo que estão indicados os números de respostas obtidas para cada tipo de chá, em percentagem.

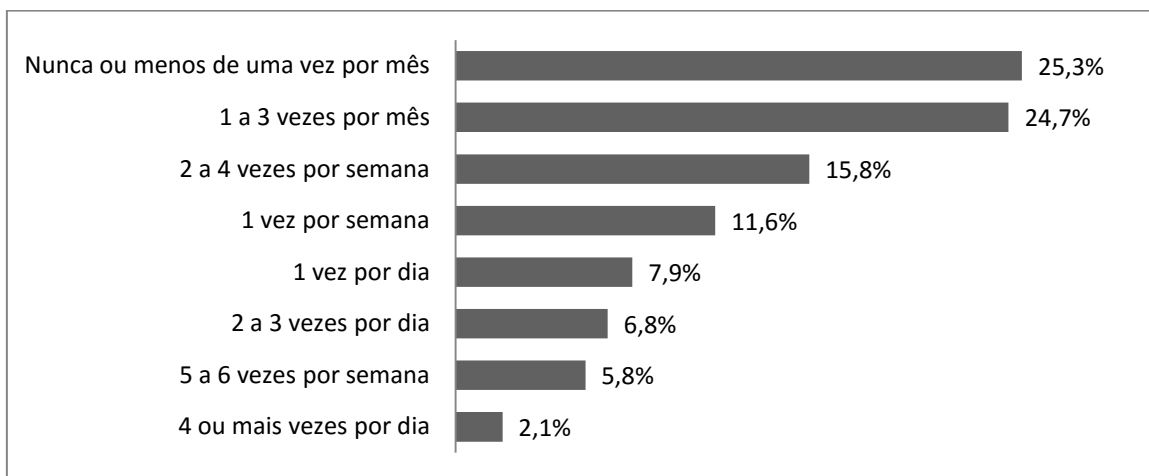


Figura 8 - Frequência do consumo de chá, em percentagem

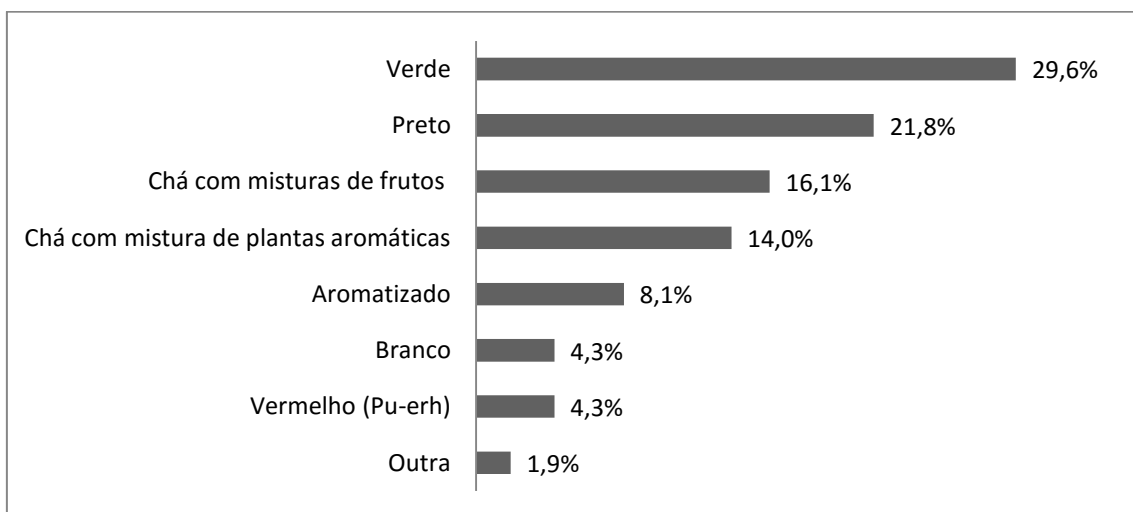


Figura 9 - Tipos de chás consumidos e número de respostas obtidas para cada tipo de chá, em percentagem

Na questão “Com que frequência consome infusões?”, verifica-se que 25% dos respondentes consomem infusões com uma frequência de 1 a 3 vezes por mês. Do total de participantes, 10% consome infusões uma vez por dia e apenas 0,5 % bebe infusões 4 ou mais vezes por dia. Na Figura 10 encontram-se os resultados obtidos nesta questão. Na questão “Que tipo (s) de infusões consume?” obteve-se um maior número de respostas para a infusão de cidreira, com 25,2% dos respondentes a indicarem o consumo desta infusão. A segunda infusão mais consumida é a infusão de camomila, com 23,3% das respostas. Na Figura 11 encontram-se os resultados obtidos nesta questão, sendo que estão indicados os números de respostas obtidas para cada tipo de infusão, em percentagem.

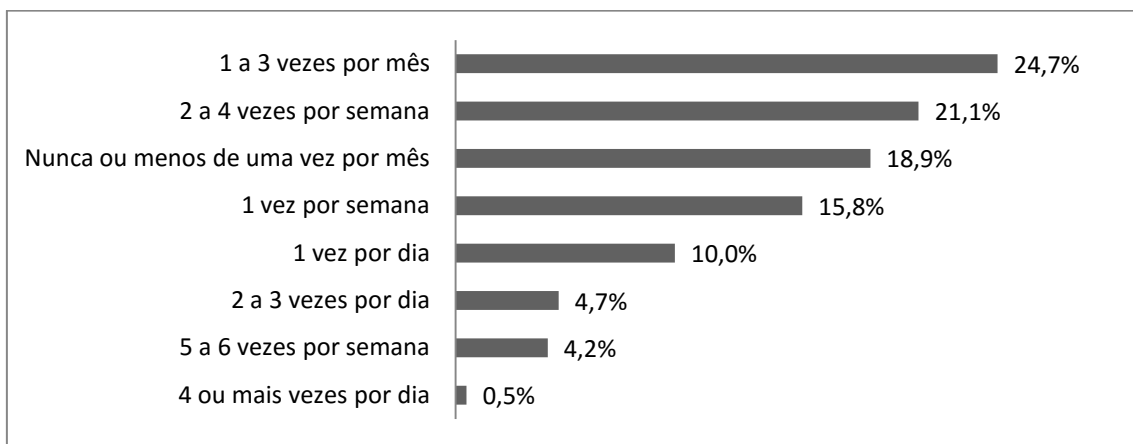


Figura 10 - Frequência do consumo de infusões, em percentagem

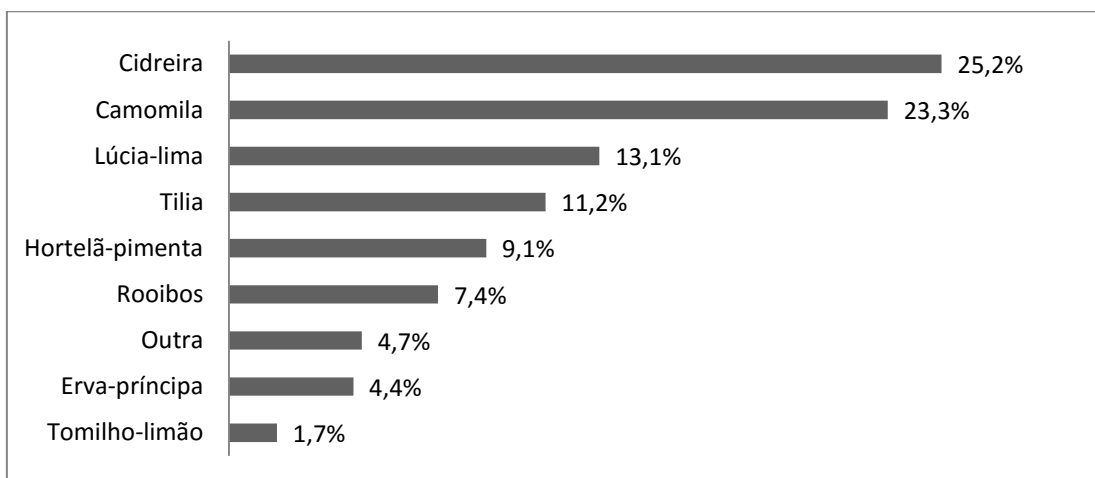


Figura 11 - Tipos de infusões consumidos e número de respostas obtidas para cada tipo de infusões

Na questão “Onde costuma preparar a infusão?”, com a qual se pretendeu identificar os utensílios onde são realizadas as infusões, obteve-se 199 respostas uma vez que os respondentes puderam selecionar mais do que uma resposta, o bule foi a resposta

mais frequente, seguida da caneca. Na Figura 12 encontra-se o número de respostas obtidas para cada utensílio. Na opção “outra” foram referidos as seguintes respostas: i) cafeteira elétrica, ii) chaleira elétrica, iii) fervedor, iv) garrafa, v) medidor, vi) preparado.

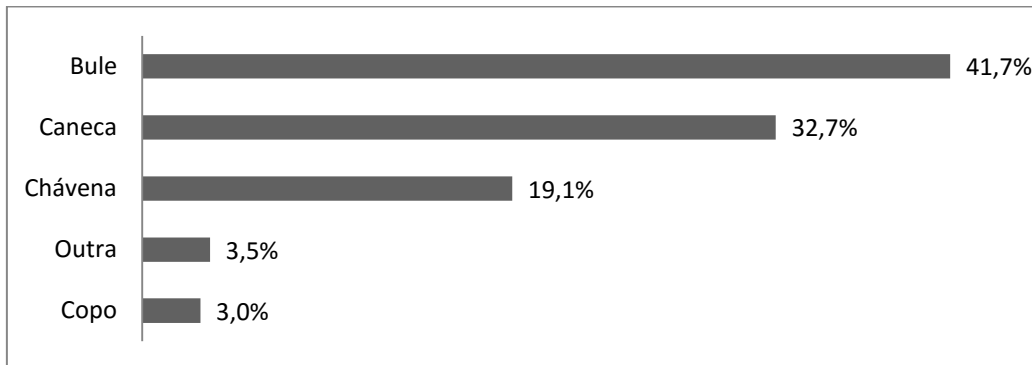


Figura 12 - Utensílio de infusão, em percentagem (n=199)

Na questão “Sob que forma costuma consumir as infusões?”, pretendeu-se identificar a forma de apresentação do conteúdo de planta mais frequente na preparação de infusões. Nesta questão 75% dos participantes referiu a utilização de infusões em saqueta e apenas 2% referiu a utilização de infusões solúveis. Na Figura 13 encontra-se a percentagem de respostas para cada modo de apresentação das infusões.

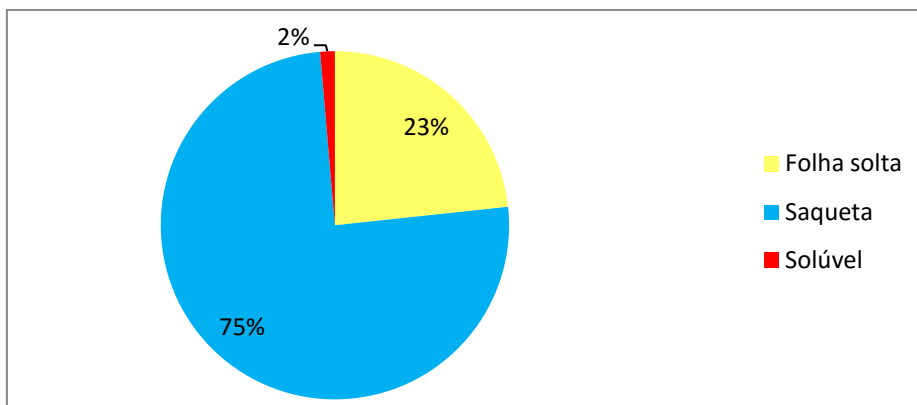


Figura 13 - Forma de apresentação das infusões consumidas, em percentagem (n=154)

Na questão “Para preparar a infusão, normalmente utiliza”, procurou-se saber o tipo de água utilizada na preparação de infusões. Do total de respondentes, 80% indica a utilização de água da torneira, 10% utiliza água filtrada e 10% utiliza água mineral (ver Figura 14).

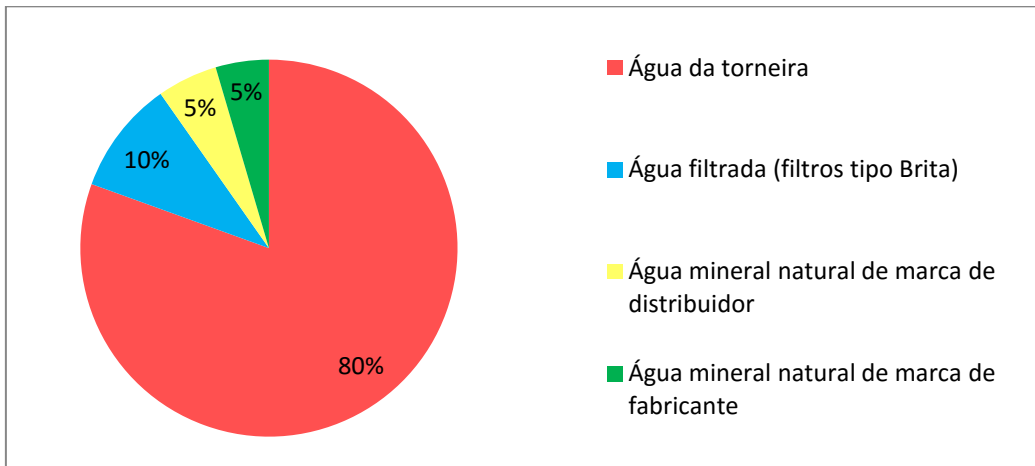


Figura 14 - Tipo de água utilizada na preparação de infusões, em percentagem (n=154)

A questão “O que utiliza para preparar a infusão?” destinou-se apenas aos respondentes que indicaram a utilização de infusão em folha solta (n=36). Com esta questão pretendeu-se identificar o utensílio de filtragem do conteúdo de planta mais utilizado pelos consumidores. A maioria dos respondentes (33%) indicou a utilização da folha solta, ou seja, não utilizam qualquer utensílio que retenha o conteúdo de planta durante a infusão, 31% indicou a utilização de um bule com coador incorporado, 25% utiliza um cesto para infusão e apenas 11% referiu a utilização de um infusor (ver Figura 15).

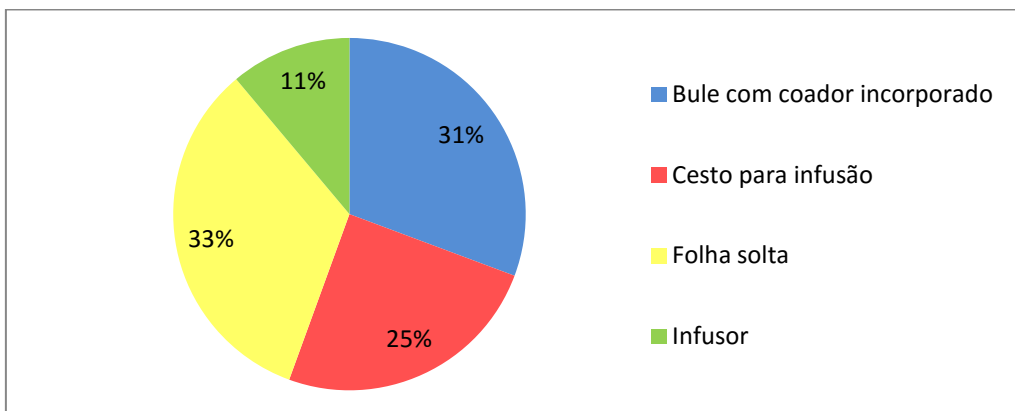


Figura 15 - Utensílio para o conteúdo de planta utilizado na preparação de infusões em folha solta, em percentagem (n=36)

Na questão “Normalmente, quando prepara a infusão retira a saqueta/folha solta do recipiente (bule, chávena, etc.) após algum tempo ou não?”, verifica-se que 80% dos respondentes retira o conteúdo de planta do utensílio de infusão e 20% não retira (ver Figura 26).

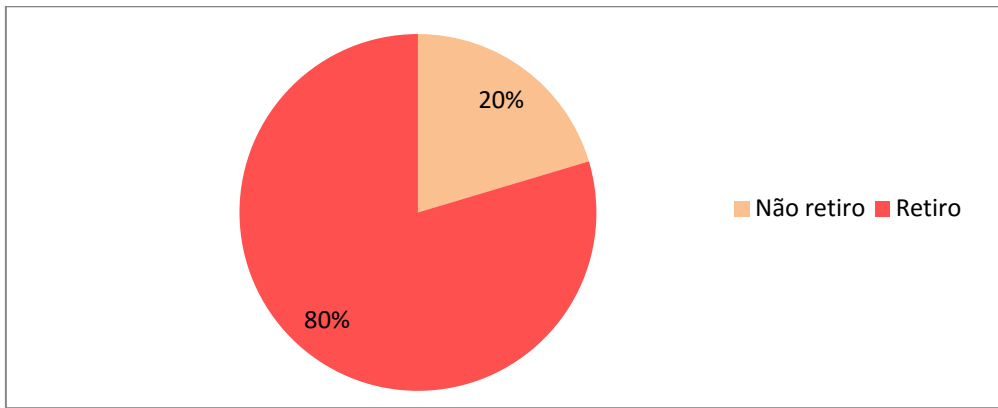


Figura 16 - Remoção ou permanência do conteúdo de planta na água, em percentagem (n=152)

Na questão “Como controla o tempo de infusão?” verifica-se que a maioria dos respondentes (61%) controla o tempo de infusão pela cor da infusão, 24% mantém a infusão durante um tempo de repouso variado e 15% controla o tempo com o relógio ou temporizador (ver Figura 17).

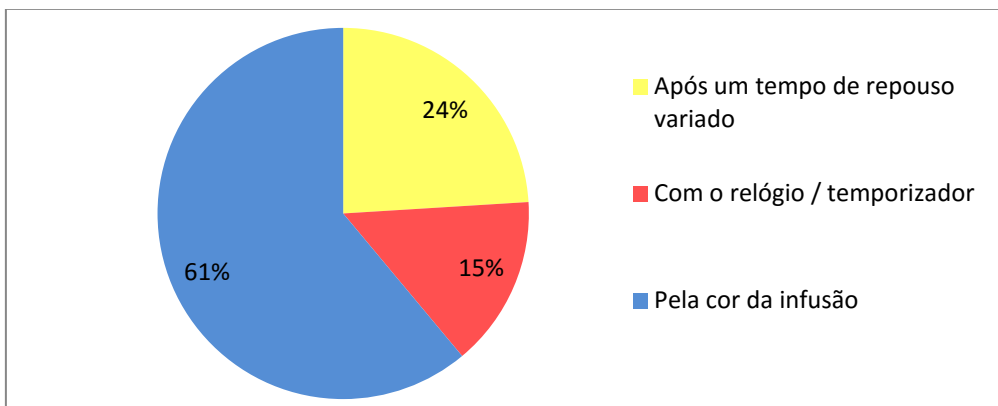


Figura 17 - Forma de controlo do tempo de infusão, em percentagem (n=121)

Na questão “Onde compra habitualmente o chá?” verifica-se que os chás em saquetas são adquiridos maioritariamente no supermercado e os chás em folha solta são adquiridos maioritariamente em lojas de chá, ervanárias e no mercado. Foi indicada a compra de chá solúvel em lojas de chá e no mercado (ver Figura 18).

Na questão “Onde compra habitualmente as infusões?” verifica-se que as infusões em saquetas são adquiridas maioritariamente no supermercado e as infusões em folha solta são adquiridas maioritariamente em lojas de infusões, ervanárias e no mercado. Apenas foi indicada a compra de infusões solúveis no supermercado. (ver Figura 19).

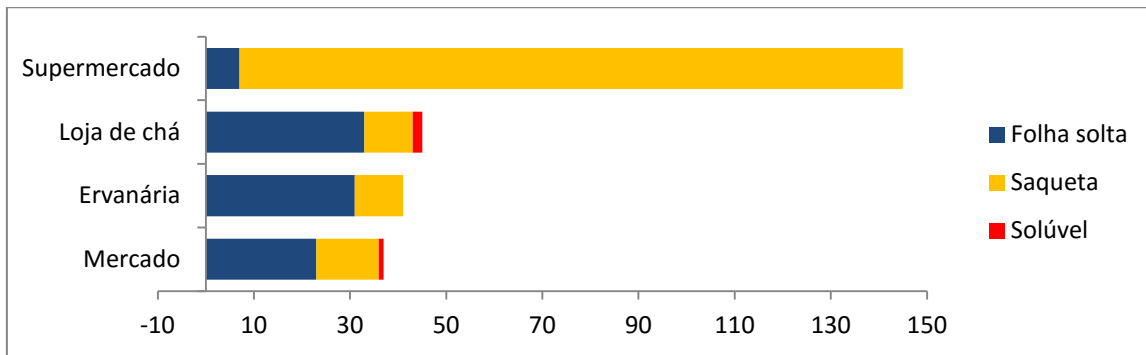


Figura 18 - Locais de compra de chás, em função do modo de apresentação do conteúdo de planta (n=268)

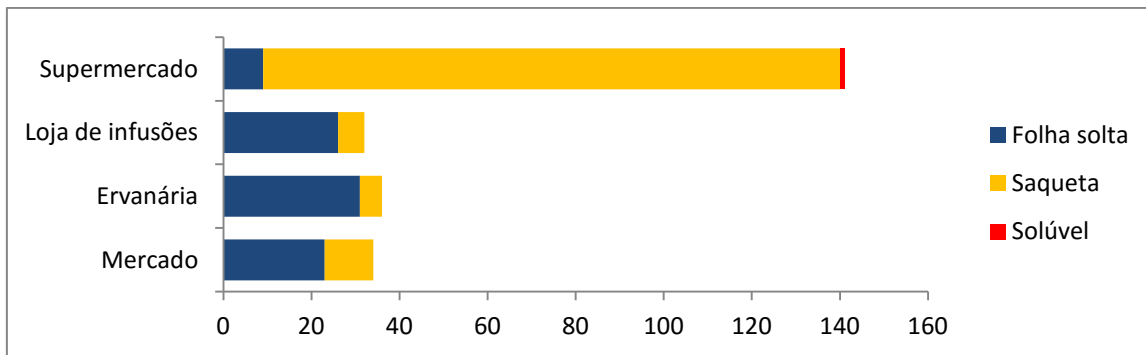


Figura 19 - Locais de compra de infusões, em função do modo de apresentação do conteúdo de planta (n=243)

Na questão “Quando pensa em infusões quais as três primeiras palavras que lhe surgem na mente?”, obtiveram-se 480 termos individuais (n=480). Faz-se notar que a categoria mais frequente de termos associados corresponde à ‘composição’ das infusões: as plantas – subcategoria mais relevante, com mais de 120 citações –, os frutos ou as especiarias que as constituem, sendo esta mais associada pelos consumidores menos frequentes. A dimensão ‘Sensorial’, nas componentes relacionadas com a sua aparência, o odor, o sabor e as sensações térmicas – a segunda subcategoria mais frequente, com 55 citações – apresenta-se como a segunda mais frequente, logo seguida da dimensão das ‘Emoções’, na qual emerge a ‘Calma’, com 27 citações, como a mais frequente. Na Tabela 74 encontra-se a frequência de menção de palavras agrupadas em diferentes categorias, resultantes da resposta à questão de associação livre “Quando pensa em infusões, quais as três palavras que lhe surgem mente?”, de acordo com a classificação da frequência de consumo de infusões reportada pelos respondentes.

Tabela 74 – Frequência de menção de palavras agrupadas em diferentes categorias, resultantes da resposta à questão de associação livre “Quando pensa em infusões, quais as três palavras que lhe surgem mente?”, de acordo com a classificação da frequência de consumo de infusões reportada pelos inquiridos. Os resultados expressam o tratamento de 480 termos individuais

Associações Categoria (exemplo de subcategoria ou palavra)	Frequência de consumo de infusões			Total (n=190)
	Reduzida (n=83)	Moderada (n=70)	Elevada (n=37)	
Composição (camomila, cidreira, chá, tília, limão, especiarias)	85 (+++)	54	17 (- - -)	156
Sensorial (aparência, odor, sabor, calor)	39 (- -)	48	28	115
Emoções (calmo, relaxado, reconfortado)	27 (-)	28	24 (++)	79
Saúde e bem-estar (drenante, digestivo, saudável)	20	18	11	49
Espaço e tempo (ar livre, estudar, Inverno, manhã)	10	13	7	30
Preparação (apresentação do produto, modo de preparação, utensílios)	13	6	3	22
Produto alimentar (alimentos e bebidas)	12	5	4	21
Natureza (natural, artificial)	5	2	1	8
SR (sem resposta)	38	36	16	90

+/- indicação de contagem significativamente superior/inferior às dos restantes segmentos, sendo que um símbolo representa $p < 0,100$, dois símbolos, $p < 0,050$, e três símbolos, $p < 0,001$, de acordo com o teste exato de Fisher aplicado a cada célula da tabela de contingência

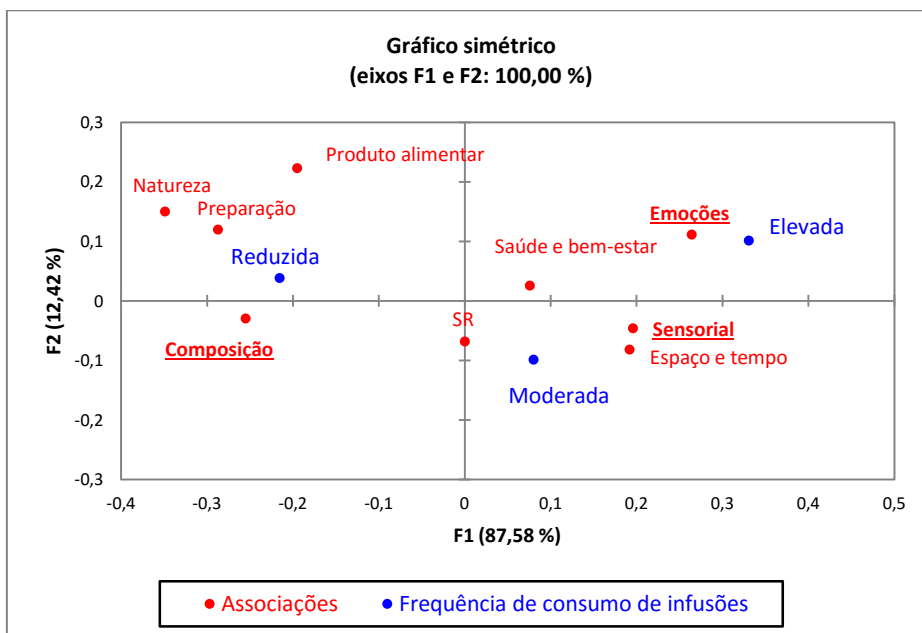


Figura 20 - Representação das categorias de palavras associadas e da classificação da frequência de consumo de infusões, resultante da Análise de Correspondências aos resultados da categorização das palavras obtidas na resposta à questão “Quando pensa em infusões, quais as três palavras que lhe surgem mente?”. As categorias a negrito sublinhado correspondem a categorias para as quais se verificam diferenças significativas do nível de citação entre grupos de consumidores.

Da análise do mapa resultante da Análise de Correspondências (Figura 20) salienta-se uma maior associação de termos emocionais por parte dos inquiridos que reportam consumir as infusões com uma elevada frequência (cinco ou mais vezes por semana) e a dimensão sensorial a estar menos associada por parte dos consumidores menos frequentes (consumindo menos de uma vez por semana).

3. Discussão

A presente investigação teve como objetivo analisar o comportamento de preparação de chá e infusões por parte dos consumidores em diferentes contextos culturais. Para o efeito, foram realizados três estudos: um estudo etnográfico no qual foram observados por meio de vídeos os rituais de preparação de quatro países distintos com forte tradição no consumo de chá (China, Japão, Coreia e Reino Unido); um estudo de mercado, no qual foram registadas as marcas e tipos de chá e infusões existentes no mercado da região do Grande Porto, bem como as recomendações de preparação presentes nas embalagens; por último foi realizado um estudo de caso, que consistiu num estudo exploratório etnográfico no qual se observava o modo de preparação de infusões por parte de consumidores portugueses nos seus próprios lares, através da gravação vídeos, bem como a aplicação de um questionário sobre os comportamentos de consumo de chás e infusões, com associação livre ao consumo de infusões.

Assim, pela observação dos vídeos do ritual de preparação de chá (ver secção 1.3.1.), considerando o tempo de preparação da bebida, utensílios e artefactos utilizados, constata-se que a preparação do chá nos países asiáticos analisados (China, Japão, Coreia do Sul) é mais demorada comparativamente à correspondente preparação no Reino Unido: neste país, o tempo máximo de duração da preparação do chá – 1 minuto e 44 segundos – é inferior ao tempo mínimo observado nos restantes países, sendo este de 3 minutos e 25 segundos, observado no Japão (JPN3). Por outro lado, confirma-se que os rituais asiáticos de preparação do chá são mais complexos, quer ao nível do número de utensílios utilizados, quer ao nível da indumentária das mulheres que preparam o dito chá. Na realidade, no Reino Unido, os utensílios usados especificamente para a preparação de chá são a chaleira, o bule e as chávenas de chá (Wang, 2011), contrastando com a parafernália de artefactos usados nos países asiáticos (Ali *et al.*, 2013). No Japão utilizam um lenço de seda (*fukusa*), uma taça de chá (*chawan*), um recipiente com o chá em pó (*natsume*), uma espátula para o chá (*chashaku*), um batedor (*chasen*), uma concha de bambu (*hishaku*), uma panela com água a ferver (*kama*), um recipiente para rejeitar a água e um lenço branco; na China recorre-se a uma bandeja de preparação, dois ou três bules, uma espátula para o chá, objetos em forma de animais, um recipiente com as folhas de chá e chávenas de chá; e na Coreia do Sul os vídeos evidenciaram a utilização de uma bandeja de preparação, um lenço vermelho, um bule, uma taça para arrefecimento da água, um recipiente com as folhas de chá, uma espátula para o chá e chávenas de chá. Por

outro lado, no Japão e na Coreia do Sul, as mulheres que preparam o chá encontram-se vestidas com um traje tradicional, o que não se verifica nos vídeos representantes da China. Tal pode resultar do facto do ritual de preparação do chá neste país ter vindo a banalizar-se (Hannam, 1997). Por sua vez, no Reino Unido o vestuário é casual, sendo que esta é uma diferença cultural em relação aos restantes países. Igual observação em relação ao local de preparação: no Japão e na Coreia do Sul a cerimónia de preparação do chá é realizada numa sala de chá tradicional, na China é realizada ou numa sala ou numa cozinha, e no Reino Unido é realizada numa cozinha comum.

Para o caso japonês, o ritual do chá, considerando as suas regras e artefactos, aproxima o homem do sagrado (Kangasjärvi, 2012), permitindo reduzir a ansiedade do dia-a-dia, dado que tudo é feito com delicadeza e harmonia (Donnelly, 2007). Os utensílios são tratados com todo o cuidado e mantidos limpos. Neste contexto, o ritual do chá pela repetição dos gestos e da reutilização dos utensílios apela à paz e à pacificação (Kangasjärvi, 2012). A preparação do chá, realizada por uma mulher, decorre numa sala à parte (Mittwer, 2008), afastando-nos dos espaços ordinários das atividades humanas (Sakuae e Reid, 2012). Para os chineses o chá é uma necessidade básica, é bebido num contexto de apreciação não só do chá, mas também do seu entorno e cuidado na preparação. Por isso a cerimónia de preparação é realizada com delicadeza e contém elementos decorativos relacionados com o país, como objetos em forma de dragões, sobre o qual é regada a primeira infusão do chá (Richardson, 2010). Na Coreia do Sul o ritual de preparação do chá tem um passado associado a eventos com um nível de seriedade relevante, tais como cerimónias da realeza e treinos militares, sendo um ritual com movimentos calmos e rigorosos (Seookgyeong, 2004).

Por outro lado, a preparação do chá seguindo as práticas britânicas de exigir tempo e contemplar determinados procedimentos no seu cerimonial (Wang, 2011), a verdade é que o tempo despendido, os artefactos utilizados e a delicadeza nos gestos não é comparável à realidade vivenciada nos vídeos para o ritual do chá nos países asiáticos: o ritual de preparação de chá britânico é mais simples e com menos simbolismo que nas outras culturas analisadas. Não descurando a importância associada ao ritual do chá na realidade britânica, quer ao nível da socialização das mulheres quer no apoio dos soldados nas guerras, enquanto bebida energética e reconfortante, quer na estruturação das refeições (Xiaoli, 2011). Neste contexto, a pertinência do fator “conveniência” e a percepção da falta de tempo moldam práticas alimentares na esfera do quotidiano ocidental (Moura e Cunha, 2005). De referir ainda

que os vídeos sobre a preparação do chá no Reino Unido não contemplam o ato de entrega do chá (grande categoria de análise: “ato de entrega do chá”), mitigando a preocupação da partilha e do convívio.

Esta ocidentalização é igualmente reforçada no estudo de caso da realidade portuguesa (ver secção 2.3.3.1.), aquando da preparação de infusões em lares, sendo que nem sempre as práticas associadas à preparação desta bebida correspondem às propostas na informação constante nas embalagens das infusões, conforme constatado no estudo de mercado realizado (ver secção 2.3.2.). De facto, os tempos de infusão observados nas filmagens são notoriamente inferiores ao tempo de infusão recomendado e presente nas embalagens, analisadas (ver secção 2.3.3.1.1.), sendo que apenas uma participante cumpriu o tempo de infusão ideal para a preparação da bebida que ingeriu e que constava na embalagem (tempo ideal confrontando com o tempo da participante), sendo que 8 dos 12 participantes mantiveram um tempo de infusão inferior a 1 minuto. Este tempo de infusão é muito reduzido, tendo em conta as condições ótimas de preparação de infusões, que variam entre 5 a 10 minutos, levando a uma extração incompleta dos compostos químicos e aromáticos da planta, diminuindo a qualidade da infusão (Silveira *et al.*, 2014). De igual modo, verifica-se que a maioria dos participantes ($n=9$) utiliza chávena/caneca em detrimento do bule, o que pode afetar as características sensoriais das infusões (Sõukand *et al.*, 2013). De notar que este aspeto é reforçado no inquérito ao consumo, embora numa menor dimensão, onde apenas 54 % dos inquiridos refere utilizar bule, e destes, apenas 65 % refere utilizar apenas o bule. Por outro lado, o ato de servir a infusão observa-se apenas em 4 de 12 registos, sendo que o utensílio de infusão não é o mesmo onde é bebida a própria infusão, tendo sido utilizado o bule ou a chaleira.

Estas práticas que não apelam à convivialidade mas ao isolamento, no sentido de que o consumo da infusão é individual, utilizando-se diretamente a chávena/caneca, são igualmente reforçadas nos resultados obtidos no questionário sobre o consumo de chás e infusões (ver secção 2.3.3.2.) Na realidade, nas palavras de associação espontânea relacionadas com as infusões encontram-se apenas dois registos, em 480, que remetem indiretamente para a convivialidade: ‘família’ e ‘amizade’.

A preocupação em acelerar a preparação da bebida é notória. Neste sentido, 7 participantes agitaram o conteúdo da planta (saqueta, folha seca) na água durante o tempo de infusão, 2 participantes agitaram o conteúdo da planta na água durante a remoção do conteúdo da planta e um participante agitou a bebida durante a introdução da água no utensílio de infusão, neste caso numa chávena. Salienta-se que no

inquérito ao consumo 80 % dos inquiridos referiram retirar a saqueta ou as folhas do contacto com a água e que 61 % destes determinava o tempo para a remoção baseando-se na aparência – cor da infusão.

Face ao exposto, no sentido de proporcionar uma adequada preparação das infusões, considera-se que os operadores do agroalimentar que comercializam infusões deverão fortalecer as suas vias de comunicação junto dos seus consumidores, em particular enaltecendo visualmente a informação constante na embalagem da bebida, no sentido de alertar o consumidor para as boas práticas de preparação e de consumo. No entanto, os operadores económicos da indústria agroalimentar reclamam as limitações de espaço para divulgação de marketing que surgiram com a implementação do novo regulamento de informação ao consumidor: o Regulamento (UE) N.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios (Carrilho, 2015).

Por outro lado, nas campanhas comunicacionais importa apelar ao prazer associado ao consumo das infusões, promovendo a convivialidade que a mesma pode transportar, elementos caracterizadores aliás da dieta mediterrânica (Dernini e Berry, 2015) a que os Portugueses se associam (Rodrigues *et al.*, 2008; Silva *et al.*, 2009) e que as culturas asiáticas e os britânicos recuperam com o chá. De salientar que a dimensão mais hedónica relacionada com o consumo, sendo este um dos critérios mais valorizados pelos consumidores portugueses (Cunha *et al.*, 2009), já é marcadamente associada pelos inquiridos neste trabalho, na medida em que o conjunto de palavras que se agrupam sobre a categoria ‘Sensorial’ corresponde ao segundo maior grupo, em termos globais. Mais ainda, os inquiridos que reportam uma menor frequência de consumo das infusões correspondem ao que apresenta uma frequência menor de associação de palavras dessa categoria, reforçando a sua menor experiência com o produto e uma reduzida expectativa face às suas características sensoriais. Apesar desta diferença marcada na associação da dimensão sensorial, é de salientar que a proporção de inquiridos que referiu utilizar água da torneira não varia com a frequência do consumo de infusões, mantendo-se transversalmente em torno dos 80 %. No entanto, faz-se notar que a quase totalidade dos inquiridos reside na Região Norte do País, onde tipicamente a água da torneira tem uma menor concentração de iões, contrastando com as águas mais calcárias das Regiões Centro e Sul.

Ainda numa dimensão comunicacional, importa salientar que os consumidores que reportam um mais frequente consumo de infusões, são aqueles que menos associam

ao consumo das infusões a sua tipologia ou composição, dando uma maior relevância à dimensão emocional.

Finalmente, importa referir que sendo este trabalho de cariz exploratório, os seus resultados não são generalizáveis e não podem ser extrapolados para a população portuguesa em geral.

4. Referências

- Ali, A., Anwar, R., Hassan, O. H. e Kamarun, H. R. (2013). Significance of Japanese Tea Ceremony Values with Ceramic Art Interpretation. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, **106**(0), 2390-2396.
- Ares, G., Saldamando, L., Giménez, A., Claret, A., Cunha, L. M., Guerrero, L., Moura, A. P., Oliveira, D. C. R., Symoneaux, R e Deliza, R. (2014). Consumers' associations with wellbeing in a food-related context: a cross-cultural study. *Food Quality and Preference*, **40**(2015), 305 - 315.
- Astill, C., Birch, M. R., Dacombe, C., Humphrey, P. G. e Martin, P. T. (2001). Factors affecting the caffeine and polyphenol contents of black and green tea infusions. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, **49**(11), 5340-5347.
- Bardin, L. (2009). *Análise de Conteúdo*. Lisboa: Edições 70.
- Bisogni, C. A., Falk, L. W., Madore, E., Blake, C. E., Jastran, M., Sobal, J. e Devine, C. M. (2007). Dimensions of everyday eating and drinking episodes. *Appetite*, **48**(2007), 218-231.
- Black, R. M. (2011). Cultural Considerations of Hand Use. *Journal of Hand Therapy*, **24**(2), 104-111.
- Cabrera, C., Artacho, R. e Giménez, R. (2006). Beneficial Effects of Green Tea—A Review. *Journal of the American College of Nutrition*, **25**(2), 79-99.
- Carrilho, T. (2015). *Perceção dos operadores económicos face a aplicação do novo quadro regulamentar europeu de informação sobre os géneros alimentícios: um estudo exploratório*. Dissertação de mestrado em Ciências do Consumo Alimentar, Universidade Aberta.
- Cazeneuve, J. (1985). *Sociologia do rito* (1 ed.): RÉ.S.
- Chacko, S. M., Thambi, P. T., Kuttan, R. e Nishigaki, I. (2010). Beneficial effects of green tea: a literature review. *Chin med*, **5**(13), 1-9.
- Choi, H. K. (2000). Tea breeding and cultivation in Korea. *Journal of Korean Tea Society*, **6**(2), 121-138.
- Chon, D. (2002). Korean Cuisine and Food Culture. *Food Culture*(4).
- Chrystal, P. (2014). *Tea: a very british beverage*: Amberley Publishing.

- Chun, B. S. (2000). *The history of tea related culture in Korea*. Taegu: Kyungpook Natl Univ Korean Tea Soc.
- Cunha, L. M., Lima, R. C. e Moura, A. P. (2009). *Motives underlying food choice: is consumerism an issue?* Paper presented at the PERL, Berlin.
- De Almeida, M. D. e Afonso, C. (1997). *Princípios básicos de alimentação e nutrição*. Lisboa, Portugal: Universidade Aberta.
- Del Rio, D., Calani, L., Scazzina, F., Jechiu, L., Cordero, C. e Brighenti, F. (2010). Bioavailability of catechins from ready-to-drink tea. *Nutrition*, **26**, 528 - 533.
- Dernini, S. e Berry, E. M. (2015). Mediterranean diet: from a healthy diet to a sustainable dietary pattern. *Frontiers in Nutrition*, **2**(15), 1-7.
- Donnelly, G. (2007). The tea ceremony: connecting with self and others. *Holistic Nursing Practice*, **21**(5), 215.
- Dufon, A. M. (2002). Video recording in ethnographic SLA research: some issues of validity in data collection. *Language Learning & Technology*, **6**(1), 40-59.
- FAOSTAT. (2014). Food and Agriculture Organization of the United Nations Statistics Division. Retrieved 07/12/2014, 2014, from <http://faostat3.fao.org/>
- Fieldhouse, P. (1995). *Food and nutrition: customs and culture* (2 ed. ed.). London: Champman Hall.
- Fox, R. (2003). Food and eating: an anthropological perspective *Social Issues Research Center*. Oxford.
- Garcez, A., Duarte, R. e Eisenberg, Z. (2011). Produção e análise de vídeograções em pesquisas qualitativas. *Educação e Pesquisa*, **37**(2), 249-261.
- Guimarães, R., Barros, L., Carvalho, A. M. e Ferreira, I. C. F. R. (2011). Infusions and Decoctions of Mixed Herbs used in Folk Medicine: Synergism in Antioxidant Potential. *Phytotherapy Research*, **25**(8), 1209-1214.
- Hannam, D. (1997). More than a cup of tea: meaning construction in an everyday occupation. *Journal of Occupational Science*, **4**(2), 69-74.
- Hayat, K., Iqbal, H., Malik, U., Bilal, U. e Mushtaq, S. (2015). Tea and Its Consumption: Benefits and Risks. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, **55**(7), 939-954.
- Heath, C. e Hindmarsh, J. (2002). Analysing Interaction. *Video Ethnography*.

- Henry, S. G. e Feters, M. D. (2012). Video Elicitation Interviews: A Qualitative Research Method for Investigating Physician-Patient Interactions. *Annals of Family Medicine*, **10**(2), 118-125.
- Hicks, A. (2009). Current Status and Future Development of Global Tea Production and Tea Products. *AU Journal of Techonoly*, **12**(4), 251-264.
- Jäger, S., Beffert, M., Hoppe, K., Nadberezny, D., Frank, B. e Scheffler, A. (2011). Preparation of Herbal Tea as Infusion or by Maceration at Room Temperature Using Mistletoe Tea as an Example. *Scientia Pharmaceutica*, **79**(1), 145-155.
- Jingxia, L. V. e Zhaodan, S. (2012). A Comparative Study of Tea Customs. *Cross-Cultural Communication*, **8**(2), 128-133.
- Kangasjärvi, M. (2012). *Codified tranquility: ritual and communitas in the japanese way of tea*. Dissertação de mestrado, University of Helsinki, pp. 118.
- Keenan, E. K., Finnie, M. D. A., Jones, P. S., Rogers, P. J. e Priestley, C. M. (2011). How much theanine in a cup of tea? Effects of tea type and method of preparation. *Food Chemistry*, **125**(2), 588-594.
- Kim, Y. K., Jombart, L., Valentin, D. e Kim, K. O. (2013). A cross-cultural study using Napping®: Do Korean and French consumers perceive various green tea products differently? *Food Research International*, **53**(1), 534-542.
- Koch, I. S., Muller, M., Joubert, E., Rijst, M. e Næs, T. (2012). Sensory characterization of rooibos tea and the development of a rooibos sensory wheel and lexicon. *Food Research International*, **46**(1), 217-228.
- Lasekan, O. e Lasekan, A. (2012). Flavour chemistry of mate and some common herbal teas. *Trends in Food Science & Technology*, **27**(1), 37-46.
- LeCompte, M. D. e Schensul, J. J. (1999). *Designing and conducting ethnographic research* (Vol. 1). USA: AltaMira Press.
- Lee, J. e Chambers, D. H. (2007). A lexicon for flavor descriptive analysis of green tea. *Journal of sensory studies*, **22**(3), 256-272.
- Lee, S. M., Chung, S. J., Lee, O. H., Lee, H. S., Kim, Y. K. e Kim, K. O. (2008). Development of sample preparation, presentation procedure and sensory descriptive analysis of green tea. *Journal of Sensory Studies*, **23**(4), 450-467.

- Loizos, P. (2008). Vídeo, filme e fotografias como documentos de pesquisa. In M. W. BAUER & G. GASKELL (Eds.), *Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som* (2 ed ed., pp. 137-155): Petrópolis: Vozes.
- Marcin, M. M. (1983). *The complete book of herbal teas*: Congdon & Weed.
- Marshall, D. (2005). Food as Ritual, Routine or Convention. *Consumption, Markets and Culture*, **8**(1), 69-85.
- Matsumoto, S., Kiriwa, Y. e Yamaguchi, S. (2004). The Korean Tea Plant (*Camellia sinensis*) : RFLP Analysis of Genetic Diversity and Relationship to Japanese Tea. *Breeding science*, **54**(3), 231-237.
- Meiselman, H. L. (2009). *Meals in science and practice: interdisciplinary research and business applications*. UK: Woodhead Publishing Limited.
- Milder, I. E. J., Arts, I. C. W., Putte, B., Venema, D. P. e Hollman, P. C. H. (2005). Lignan contents of Dutch plant foods: a database including lariciresinol, pinoresinol, secoisolariciresinol and matairesinol. *British Journal of Nutrition*, **93**(3), 393-402.
- Mintz, S. W. e Bois, C. D. (2002). The Anthropology of Food and Eating. *Annual Review of Anthropology*, **31**, 99-119.
- Mittwer, G. (2008). What is chanoyu? Kyoto: Tanko-sya.
- Moura, A. P. e Cunha, L. M. (2005). Why consumers eat what they do: an approach to improve nutrition education and promote healthy eating. In D. Doyle (Ed.), *Consumer citizenship: promoting new responses - taking responsibility* (pp. 144-152). Hamar, Norway: Allkopi.
- Moura, A. P., Cunha, L. M., Castro-Cunha, M. e Lima, R. C. (2012). A comparative evaluation of women's perceptions and importance of sustainability in fish consumption: An exploratory study among light consumers with different education levels. *Management of Environmental Quality: An International Journal*, **23**(4), 451-461.
- Obon, C., Rivera, D., Alcaraz, F. e Attieh, L. (2014). Beverage and culture. "Zhourat", a multivariate analysis of the globalization of a herbal tea from the Middle East. *Appetite*, **79**, 1-10.
- Oshikiri, T. (2014). Tea in Japan. In H. Selin (Ed.), *Encyclopedia of History of Science, Technology, and Medicine in Non-Western Cultures* (pp. 1-4): Springer Netherlands.

- Piljac-Žegarac, J., Valek, L., Stipčević, T. e Martinez, S. (2010). Electrochemical determination of antioxidant capacity of fruit tea infusions. *Food Chemistry*, **121**, 820 - 825.
- Ribeiro, J. S. e Bairon, S. (2007). *Antropologia visual e hipermedia*. Porto: Edições Afrontamento.
- Richardson, L. B. (2010). *The world in teacup*. China: Harvest House Publishers.
- Rocha, C., Madeira, A., Lima, R. C., Cardoso, L., Alves, L. e Cunha, L. M. (2015). *Optimization of processing conditions for improved sensory acceptance of herbal teas: effect of time and temperature*. Paper presented at the The International Conference on Culinary Arts and Sciences, Montclair State University, New Jersey, USA.
- Rodrigues, S., Caraher, M., Trichopoulou, A. e Almeida, M. D. V. (2008). Portuguese households' diet quality (adherence to Mediterranean food pattern and compliance with WHO population dietary goals): trends, regional disparities and socioeconomic determinants. *European Journal of Clinical Nutrition*, **62**(11), 1263-1272.
- Rook, D. (1985). The ritual dimension of consumer behaviour. *Journal of Consumer Behaviour*, **12**, 251-264.
- Saberi, H. (2010). *Tea: a global history*. UK: Reaktion books.
- Sakuae, M. e Reid, D. (2012). Making tea in place: experiences of women engaged in a japanese tea ceremony. *Journal of Occupational Science*, **19**(3), 283-291.
- Schensul, J. J., LeCompte, M. D., Nastasi, B. K. e Borgatti, S. P. (1999). *Enhanced ethnographic methods* (Vol. 3). USA: AltaMira Press.
- Seookgyeong. (2004). The Study on the Tea Ceremony and the Costumes for the Tea Ceremony in Korea. *Journal of the Korean Society of Costume*, **54**(5), 59-70.
- Silva, R., Bach-Faig, A., Quintana, B. R., Buckland, G., Almeida, M. D. V. e Serra-Majem, L. (2009). Worldwide variation of adherence to the Mediterranean diet, in 1961–1965 and 2000–2003. *Public Health Nutrition*, **12**(9A), 1676 - 1684.
- Silveira, T. F. F., Meinhart, A. D., Ballus, C. A. e Godoy, H. T. (2014). The effect of the duration of infusion, temperature, and water volume on the rutin content in the preparation of mate tea beverages: An optimization study. *Food Research International*, **60**(0), 241-245.

- Smith-Morris, C., Lopez, G., Ottomanelli, L., Goetz, L. e Dixon-Lawson, K. (2014). Ethnography, Fidelity, and the Evidence that Anthropology Adds: Supplementing the Fidelity Process in a Clinical Trial of Supported Employment. *Medical Anthropology Quarterly*, **28**(2), 141-161.
- Sobral, J. M. e Rodrigues, P. (2013). O “fiel amigo”: o bacalhau e a identidade portuguesa. *Etnográfica*, **17**(3), 619-649.
- Sõukand, R., Quave, C. L., Pieroni, A., Pardo-de-Santayana, M., Tardío, J., Kalle, R., Łuczaj, Ł., Svanberg, I., Kolosova, V., Aceituno-Mata, L., Menendez-Baceta, G., Kołodziejska-Degórska, I., Pirożnikow, E., Petkevičius, R., Hajdari, A. e Mustafa, B. (2013). Plants used for making recreational tea in Europe: a review based on specific research sites. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, **9**, 58-70.
- Turner, V. (1998). Símbolos en el ritual Ndembu. In H. M. V. Velasco (Ed.), *Lecturas de antropología social y cultural* (2 ed. ed., pp. 635-663). Madrid: Cuadernos de la UNED.
- Venditti, E., Bacchetti, T., Tiano, L., Carloni, P., Greci, L. e Damiani, E. (2010). Hot vs. cold water steeping of different teas: Do they affect antioxidant activity? *Food Chemistry*, **119**(4), 1597-1604.
- Wang, N. (2011). A Comparison of Chinese and British Tea Culture. *Asian Culture and History*, **3**(2).
- Wills, R. B. H., Bone, K. e Morgan, M. (2000). Herbal products: active constituents, modes of action and quality control. *Nutrition Research Reviews*, **13**(01), 47-77.
- Wu, Z. C. e Luo, J. N. (2010). An Empirical Study of Herbal Tea Consumption Motivation-Based on the Concept of Cultural Marketing. *Marketing Science Innovations and Economic Development*, 586-590.
- Xia, T., Shi, S. e Wan, X. (2006). Impact of ultrasonic-assisted extraction on the chemical and sensory quality of tea infusion. *Journal of Food Engineering*, **74**(4), 557-560.
- Xiaoli, M. A. (2011). Tea in a Historical and Anthropological Perspective: An Interview with Alan Macfarlane. *Journal of Cambridge Studies*, **6**(4), 117-127.

Anexos

Anexo 1 – Links de acesso aos vídeos do YouTube ®

Japão:

JPN1: <https://www.youtube.com/watch?v=IL9BiNulmws>

JPN2: <https://www.youtube.com/watch?v=zmTPqD65bEM>

JPN3: <https://www.youtube.com/watch?v=l0qsGLtwl-4>

China:

CHN1: <https://www.youtube.com/watch?v=j3tA3fFCP34>

CHN2: https://www.youtube.com/watch?v=H_7JLC-EoAg

CHN3: https://www.youtube.com/watch?v=MtWVkv_dw_c

Coreia:

KOR1: <https://www.youtube.com/watch?v=5AmYjztNe4A>

KOR2: <https://www.youtube.com/watch?v=xQUdynuJRPg>

KOR3: <https://www.youtube.com/watch?v=h07uoGC7wFY>

Reino Unido:

UK1: <https://www.youtube.com/watch?v=1-8LbiVjmXc>

UK2: <https://www.youtube.com/watch?v=jYRmVVdM98I>

UK3: <https://www.youtube.com/watch?v=wziqKyRIeII>

Anexo 2 – Tabela com estudo de mercado

Tabela 1 - Dados recolhidos das embalagens no estudo de mercado

Marca	Tipo de infusão	Designação da referência	Modo de apresentação	Tempo de infusão (minutos)	Temperatura da água (°C)	Quantidade de produto	Quantidade de água
Ahmad Tea	Chá preto	English breakfast	Folha solta	5 a 7	Sem informação	Sem informação	Sem informação
	Chá preto	English breakfast	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta por pessoa	Sem informação
	Chá preto aromatizado	Earl grey	Folha solta	3 a 5	100	Sem informação	Sem informação
	Chá preto aromatizado	Earl grey	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta por pessoa	Sem informação
	Chá preto aromatizado	Earl grey descafeinado	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta por pessoa	Sem informação
	Chá preto aromatizado	English tea No.1	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta por pessoa	Sem informação
	Chá preto aromatizado	English tea No.1	Folha solta	3 a 5	100	Sem informação	Sem informação
	Chá preto	Darjeeling tea	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta por pessoa	Sem informação
	Chá preto	Darjeeling tea	Folha solta	5 a 7	Sem informação	Sem informação	Sem informação
	Chá preto	Ceylon tea	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta por pessoa	Sem informação
	Chá preto	Ceylon tea	Folha solta	3 a 5	100	Sem informação	Sem informação
	Chá preto	Evening tea descafeinado	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta por pessoa	Sem informação
	Chá verde	Chá verde	Folha solta	3 a 5	100	Sem informação	Sem informação
	Chá verde	Chá verde	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta por pessoa	Sem informação
	Chá verde aromatizado	Chá verde com framboesa e romã	Saqueta	3 a 5	Sem informação	Sem informação	Sem informação

Tabela 1 (continuação) - Dados recolhidos das embalagens no estudo de mercado

Marca	Tipo de infusão	Designação da referência	Modo de apresentação	Tempo de infusão (minutos)	Temperatura da água (°C)	Quantidade de produto	Quantidade de água
Ahmad Tea	Chá verde aromatizado	Chá verde morango de kiwi	Saqueta	3 a 5	Sem informação	Sem informação	Sem informação
	Chá verde aromatizado	Chá verde e menta	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta por pessoa	Sem informação
	Mistura	Chá verde e jasmim	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta por pessoa	Sem informação
	Infusão	Infusão de rosa e cereja	Saqueta	5	Sem informação	Sem informação	Sem informação
	Infusão	Infusão de rooibos e canela	Saqueta	5	Sem informação	Sem informação	Sem informação
	Infusão	Infusão mixed berries	Saqueta	5	Sem informação	Sem informação	Sem informação
	Infusão	Infusão limão e gengibre	Saqueta	5	Sem informação	Sem informação	Sem informação
	Infusão	Infusão camomila e citronela	Saqueta	5	Sem informação	Sem informação	Sem informação
	Infusão	Infusão de hortelã e limão	Saqueta	5	Sem informação	Sem informação	Sem informação
	Infusão	Infusão de rosa mosqueta e cereja	Saqueta	5	Sem informação	Sem informação	Sem informação
	Infusão	Infusão detox	Saqueta	5	Sem informação	Sem informação	Sem informação
	Infusão	Infusão de lúcia-lima	Saqueta	5	Sem informação	Sem informação	Sem informação
Twinings	Chá preto	Earl grey	Saqueta	Sem informação	Sem informação	Sem informação	Sem informação
	Chá preto	Earl grey descafeinado	Saqueta	Sem informação	Sem informação	Sem informação	Sem informação

Tabela 1 (continuação) - Dados recolhidos das embalagens no estudo de mercado

Marca	Tipo de infusão	Designação da referência	Modo de apresentação	Tempo de infusão (minutos)	Temperatura da água (°C)	Quantidade de produto	Quantidade de água
Twinings	Chá preto	English breakfast tea	Saqueta	Sem informação	Sem informação	Sem informação	Sem informação
	Chá verde	Pure green tea	Saqueta	2 a 3	95	1 saqueta por pessoa	Sem informação
	Chá verde aromatizado	Chá verde e limão	Saqueta	2 a 3	95	1 saqueta por pessoa	Sem informação
	Chá verde aromatizado	Chá verde e menta	Saqueta	2 e 3	95	1 saqueta por pessoa	Sem informação
	Chá verde aromatizado	Chá verde e arando	Saqueta	2 a 3	95	1 saqueta por pessoa	Sem informação
	Mistura	Chá verde e jasmim	Saqueta	2 a 3	95	1 saqueta por pessoa	Sem informação
	Infusão	Infusão de limão e gengibre	Saqueta	3 a 5	100	Sem informação	Sem informação
	Infusão	Infusão de hortelã-pimenta	Saqueta	3 a 5	100	Sem informação	Sem informação
	Infusão	Infusão de rooibos	Saqueta	3 a 5	100	Sem informação	Sem informação
	Infusão	Infusão de amora, ginseng e baunilha	Saqueta	3 a 5	100	Sem informação	Sem informação
	Infusão	Infusão de arando e framboesa	Saqueta	3 a 5	100	Sem informação	Sem informação
	Infusão	Infusão de mirtilo e maçã	Saqueta	3 a 5	100	Sem informação	Sem informação
	Infusão	Infusão de morango e framboesa	Saqueta	3 a 5	100	Sem informação	Sem informação
	Infusão	Infusão de camomila	Saqueta	3 a 5	100	Sem informação	Sem informação

Tabela 1 (continuação) - Dados recolhidos das embalagens no estudo de mercado

Marca	Tipo de infusão	Designação da referência	Modo de apresentação	Tempo de infusão (minutos)	Temperatura da água (°C)	Quantidade de produto	Quantidade de água
Twinings	Infusão	Infusão de framboesa e equinácea	Saqueta	Sem informação	Sem informação	Sem informação	Sem informação
	Infusão	Infusão de pêssego e maracujá	Saqueta	Sem informação	Sem informação	Sem informação	Sem informação
	Infusão	Infusão de limão	Saqueta	Sem informação	Sem informação	Sem informação	Sem informação
	Infusão	Infusão de manga e morango	Saqueta	Sem informação	Sem informação	Sem informação	Sem informação
	Infusão	Infusão de groselha, ginseng e baunilha	Saqueta	Sem informação	Sem informação	Sem informação	Sem informação
Lipton	Mistura	Chá de frutos silvestres	Saqueta	2 a 3	100	1 saqueta	200 ml
	Mistura	Chá de frutos vermelhos	Saqueta	2 a 3	100	1 saqueta	200 ml
	Mistura	Chá de pêssego e manga	Saqueta	2 a 3	100	1 saqueta	200 ml
	Chá preto aromatizado	Chá de limão	Saqueta	2 a 3	100	1 saqueta	200 ml
	Infusão	Cidreira	Saqueta	4 a 5	100	1 saqueta	200 ml
	Infusão	Camomila	Saqueta	4 a 5	100	1 saqueta	200 ml
	Infusão	Tília	Saqueta	4 a 5	100	1 saqueta	200 ml
	Chá verde	Chá verde	Saqueta	2 a 3	90	1 saqueta	200 ml
	Chá verde aromatizado	Chá verde jasmim	Saqueta	2	90	1 saqueta	200 ml
	Chá branco aromatizado	Chá branco e romã	Saqueta	2 a 3	90	1 saqueta	200 ml

Tabela 1 (continuação) - Dados recolhidos das embalagens no estudo de mercado

Marca	Tipo de infusão	Designação da referência	Modo de apresentação	Tempo de infusão (minutos)	Temperatura da água (°C)	Quantidade de produto	Quantidade de água
Lipton	Chá preto aromatizado	Yellow label	Saqueta	2 a 3	100	1 saqueta	200 ml
	Infusão	Digestão fácil	Saqueta	4 a 5	100	1 saqueta	200 ml
	Infusão	Morroco	Saqueta	4 a 5	100	1 saqueta	200 ml
	Infusão	Andalusia	Saqueta	4 a 5	100	1 saqueta	200 ml
	Infusão	Lúcia-lima	Saqueta	4 a 5	100	1 saqueta	200 ml
	Chá verde aromatizado	Chá verde com framboesa e romã	Saqueta	2	90	1 saqueta	200 ml
	Chá preto aromatizado	Chá preto com morango e framboesa	Saqueta	2 a 3	100	1 saqueta	200 ml
	Chá verde aromatizado	Chá verde com limão e macaroon	Saqueta	2	90	1 saqueta	200 ml
	Chá preto aromatizado	Chá preto com maracujá e framboesa	Saqueta	2 a 3	100	1 saqueta	200 ml
	Infusão	Menta	Saqueta	4 a 5	100	1 saqueta	200 ml
	Infusão	Noite tranquila	Saqueta	4 a 5	100	1 saqueta	200 ml
	Infusão	Maça e canela	Saqueta	4 a 5	100	1 saqueta	200 ml
	Infusão	Cidreira e mel	Saqueta	4 a 5	100	1 saqueta	200 ml
	Chá preto aromatizado	Rich earl grey	Saqueta	2 a 3	100	1 saqueta	200 ml
	Chá preto aromatizado	Chá preto com baunilha e caramelo	Saqueta	2 a 3	100	1 saqueta	200 ml
	Chá preto aromatizado	Chá preto com morango e menta	Saqueta	2 a 3	100	1 saqueta	200 ml
	Chá preto aromatizado	Chá preto com aroma a muffin de mirtilo	Saqueta	2 a 3	100	1 saqueta	200 ml

Marca	Tipo de infusão	Designação da referência	Modo de apresentação	Tempo de infusão (minutos)	Temperatura da água (°C)	Quantidade de produto	Quantidade de água
Tetley	Infusão	Rooibos e laranja	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Infusão calm (camomila e limão)	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Infusão pick me up (frutos do bosque)	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Infusão serenity (cidreira e mel)	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Infusão warmth (rooibos, canela e laranja)	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
	Chá preto	English breakfast	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
	Chá verde	Chá verde	Saqueta	3 a 5	90	1 saqueta	1 chávena
	Chá verde aromatizado	Chá verde com mel e limão	Saqueta	3 a 5	90	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Cidreira	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Frutos vermelhos	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
	Chá preto	Chá preto descafeinado	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Cidreira e mel	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Camomila	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Romã e framboesa	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Mirtilo e açai	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Canela e pêra	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Tília	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta	1 chávena

Tabela 1 (continuação) - Dados recolhidos das embalagens no estudo de mercado

Marca	Tipo de infusão	Designação da referência	Modo de apresentação	Tempo de infusão (minutos)	Temperatura da água (°C)	Quantidade de produto	Quantidade de água
Tetley	Infusão	Lúcia-lima	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Menta	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Rooibos e baunilha	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta	200 ml
	Chá preto aromatizado	Chá preto com maçã e canela	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
	Chá preto aromatizado	Chá preto com limão	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta	200 ml
	Chá verde aromatizado	Chá verde aromatizado de manga	Saqueta	3 a 5	90	1 saqueta	1 chávena
	Chá verde aromatizado	Chá verde aromatizado de menta	Saqueta	3 a 5	90	1 saqueta	1 chávena
	Chá branco	Chá branco	Saqueta	3 a 5	90	1 saqueta	1 chávena
Tley	Infusão	Lúcia-lima	Saqueta	3	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Tília	Saqueta	3	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Menta	Saqueta	3	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Camomila	Saqueta	3	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Chá vermelho	Saqueta	3	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Cidreira e mel	Saqueta	3	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Cidreira	Saqueta	3	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Cidreira e limão	Saqueta	3	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Camomila e mel	Saqueta	3	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Sabores exóticos	Saqueta	3	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Erva príncipe	Saqueta	3	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Delícia e frutos	Saqueta	3	100	1 saqueta	1 chávena
	Chá verde aromatizado	Chá segredo tropical	Saqueta	2 a 3	100	1 saqueta por pessoa	Sem informação
	Chá verde	Chá verde	Saqueta	3	100	1 saqueta	1 chávena

Tabela 1 (continuação) - Dados recolhidos das embalagens no estudo de mercado

Marca	Tipo de infusão	Designação da referência	Modo de apresentação	Tempo de infusão (minutos)	Temperatura da água (°C)	Quantidade de produto	Quantidade de água
Tley	Chá verde aromatizado	Chá verde, mel, limão e ginseng	Saqueta	3	100	1 saqueta	1 chávena
	Chá preto aromatizado	Chá de frutos silvestres	Saqueta	3	100	1 saqueta	1 chávena
	Chá verde	Chá verde descafeinado	Saqueta	2 a 3	100	1 saqueta por pessoa	Sem informação
	Chá branco	Chá branco	Saqueta	2 a 3	100	1 saqueta	1 chávena
	Chá preto aromatizado	Chá de maçã e canela	Saqueta	2 a 3	100	1 saqueta por pessoa	Sem informação
Continente Gourmet	Chá preto	English breakfast tea	Folha solta	2 a 4	100	1 colher de chá por pessoa	1 bule
	Chá preto	Darjeeling tea	Folha solta	2 a 4	100	1 colher de chá por pessoa	1 bule
Cuida te	Chá preto	Earl grey	Folha solta	3 a 5	Sem informação	2g	1 chávena
	Chá verde	Chá verde China Gunpowder	Folha solta	2 a 3	Sem informação	2g	1 chávena
	Chá verde aromatizado	Chá verde hortelã marroquino	Folha solta	2 a 3	90	2g	1 chávena
	Infusão	Frutas do bosque	Folha solta	8 a 10	90	2g	1 chávena
	Infusão	Maracujá e laranja	Folha solta	8 a 10	90	2g	1 chávena
	Infusão	Rooibos doce vita	Folha solta	7 a 9	90	2g	1 chávena
Continente	Chá preto	Chá preto	Saqueta	2 a 3	100	1 saqueta por pessoa	Sem informação
	Chá preto	Chá preto descafeinado	Saqueta	2 a 3	100	1 saqueta por pessoa	Sem informação
	Chá preto aromatizado	Chá preto com maçã e canela	Saqueta	2 a 3	100	1 saqueta por pessoa	Sem informação

Tabela 1 (continuação) - Dados recolhidos das embalagens no estudo de mercado

Marca	Tipo de infusão	Designação da referência	Modo de apresentação	Tempo de infusão (minutos)	Temperatura da água (°C)	Quantidade de produto	Quantidade de água
Continente	Chá verde	Chá verde	Saqueta	2 a 3	100	1 saqueta por pessoa	Sem informação
	Chá verde aromatizado	Chá verde com limão, mel e ginseng	Saqueta	2 a 3	100	1 saqueta por pessoa	Sem informação
	Infusão	Cidreira	Saqueta	5	100	1 saqueta por pessoa	Sem informação
	Infusão	Tília	Saqueta	5	100	1 saqueta por pessoa	Sem informação
	Infusão	Camomila	Saqueta	5	100	1 saqueta por pessoa	Sem informação
	Infusão	Hortelã	Saqueta	2 a 3	100	1 saqueta por pessoa	Sem informação
	Infusão	Lúcia-lima	Saqueta	2 a 3	100	1 saqueta por pessoa	Sem informação
Pingo Doce	Chá preto	Chá preto	Saqueta	2 a 3	100	1 saqueta	1 chávena
	Chá verde	Chá verde	Saqueta	5	90 – 95	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Cidreira	Saqueta	5	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Camomila	Saqueta	5	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Tília	Saqueta	5	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Menta	Saqueta	5	100	1 saqueta	1 chávena
El Corte Inglés	Chá Vermelho	Chá vermelho (Pu-erh)	Saqueta	5	100	1 saqueta por pessoa	Sem informação
	Chá preto	Chá preto	Saqueta	5	100	1 saqueta por pessoa	Sem informação
	Chá verde	Chá verde	Saqueta	5	100	1 saqueta por pessoa	Sem informação
	Infusão	Camomila	Saqueta	5	100	1 saqueta por pessoa	Sem informação
	Infusão	Tília	Saqueta	5	100	1 saqueta por pessoa	Sem informação
	Infusão	Menta	Saqueta	5	100	1 saqueta por pessoa	Sem informação

Tabela 1 (continuação) - Dados recolhidos das embalagens no estudo de mercado

Marca	Tipo de infusão	Designação da referência	Modo de apresentação	Tempo de infusão (minutos)	Temperatura da água (°C)	Quantidade de produto	Quantidade de água
Auchan	Chá preto	Chá preto	Saqueta	2 a 3	100	1 saqueta	1 chávena
	Ché preto	Chá preto descafeinado	Saqueta	2 a 3	100	1 saqueta	1 chávena
	Chá branco	Chá branco	Saqueta	2 a 3	100	1 saqueta	1 chávena
	Chá verde	Chá verde	Saqueta	2 a 3	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Camomila	Saqueta	2 a 3	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Lúcia-lima	Saqueta	2 a 3	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Cidreira	Saqueta	2 a 3	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Cidreira e mel	Saqueta	2 a 3	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Menta	Saqueta	2 a 3	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Aromas da noite	Saqueta	2 a 3	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Tília	Saqueta	2 a 3	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Rooibos	Saqueta	2 a 3	100	1 saqueta	1 chávena
Gorreana	Chá verde	Chá verde	Saqueta	Sem informação	75	1 saqueta	1 chávena
	Chá verde	Hysson	Saqueta	Sem informação	75	1 saqueta	1 chávena
	Chá verde	Hysson	Folha solta	Sem informação	< 100	1 colher sopa	0,5 L
	Chá preto	Broken leaf	Folha solta	Sem informação	100	1 colher sopa	0,5 L
	Chá preto	Pekoe	Folha solta	Sem informação	100	1 colher sopa	0,5 L
	Chá preto	Pekoe	Saqueta	Sem informação	100	1 saqueta	1 chávena
	Chá preto	Orange Pekoe	Folha solta	Sem informação	100	1 colher sopa	0,5 L
Celestial seasonings	Mistura	Chá verde descafeinado com chá branco descafeinado aromatizado	Saqueta	3 a 5	<100	1 saqueta	1 chávena

Marca	Tipo de infusão	Designação da referência	Modo de apresentação	Tempo de infusão (minutos)	Temperatura da água (°C)	Quantidade de produto	Quantidade de água
Celestial seasonings	Infusão	Wild berry	Saqueta	4 a 6	100	1 saqueta	1 chávena
Lin tea	Infusão	Infusão mista de flores e frutos silvestres	Saqueta	2 a 3	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Infusão mista de flores e frutos críticos	Saqueta	2 a 3	100	1 saqueta	1chávena
Yogi tea	Chá verde aromatizado	Chá verde e limão	Saqueta	Sem informação	Sem informação	Sem informação	Sem informação
	Infusão	Equinácea e rooibos	Saqueta	Sem informação	Sem informação	Sem informação	Sem informação
	Infusão	Infusão biológica boa noite	Saqueta	Sem informação	Sem informação	Sem informação	Sem informação
	Infusão	Infusão biológica classic (maçã e canela)	Saqueta	Sem informação	Sem informação	Sem informação	Sem informação
	Infusão	Infusão biológica de chocolate e especiarias	Saqueta	Sem informação	Sem informação	Sem informação	Sem informação
	Infusão	Infusão biológica de eucalipto, manjerição e tomilho	Saqueta	Sem informação	Sem informação	Sem informação	Sem informação
	Infusão	Infusão biológica de gengibre e limão	Saqueta	Sem informação	Sem informação	Sem informação	Sem informação

Tabela 1 (continuação) - Dados recolhidos das embalagens no estudo de mercado

Marca	Tipo de infusão	Designação da referência	Modo de apresentação	Tempo de infusão (minutos)	Temperatura da água (°C)	Quantidade de produto	Quantidade de água
Yogi tea	Infusão	Infusão biológica de gengibre e pimenta preta	Saqueta	Sem informação	Sem informação	Sem informação	Sem informação
	Infusão	Detox	Saqueta	Sem informação	Sem informação	Sem informação	Sem informação
	Infusão	Detox com limão	Saqueta	Sem informação	Sem informação	Sem informação	Sem informação
Happy flora	Chá vermelho	Chá vermelho	Folha solta	3 a 10	100	3 a 4 colheres de café	1L
	Chá preto	Chá preto	Folha solta	3 a 10	100	3 a 4 colheres de café	1L
	Chá verde	Chá verde	Folha solta	3 a 10	100	3 a 4 colheres de café	1L
	Infusão	Cidreira	Folha solta	5 a 10	100	3 a 4 colheres de sopa	1L
	Infusão	Alcachofra	Folha solta	5 a 10	100	3 a 4 colheres de sopa	1L
	Infusão	Alecrim	Folha solta	5 a 10	100	3 a 4 colheres de sobremesa	1L
	Infusão	Boldo	Folha solta	5 a 10	100	3 aa 4 colheres de sopa	1L
	Infusão	Centelha asiática	Folha solta	5 a 10	100	3 a 4 colheres de sopa	1L
	Infusão	Sementes de erva-doce	Folha solta	3 a 10	100	1 colher de café	1 chávena
	Infusão	Erva S. Roberto	Folha solta	5 a 10	100	3 a 4 colheres de sopa	1L
	Infusão	Eucalipto	Folha solta	5 a 10	100	3 a 4 colheres de sopa	1L
	Infusão	Sementes de funcho	Folha solta	3 a 10	100	1 colher de café	1 chávena
	Infusão	Gingko biloba	Folha solta	5 a 10	100	3 a 4 colheres de sopa	1L

Tabela 1 (continuação) - Dados recolhidos das embalagens no estudo de mercado

Marca	Tipo de infusão	Designação da referência	Modo de apresentação	Tempo de infusão (minutos)	Temperatura da água (°C)	Quantidade de produto	Quantidade de água
Happy flora	Infusão	Hipericão geres	Folha solta	5 a 10	100	3 a 4 colheres de sopa	1L
	Infusão	Hipericão kneip	Folha solta	5 a 10	100	3 a 4 colheres de sopa	1L
	Infusão	Jasmim	Folha solta	5 a 10	100	3 a 4 colheres de sopa	1L
	Infusão	Flor de laranjeira	Folha solta	5 a 10	100	3 a 4 colheres de sopa	1L
	Infusão	Malvas	Folha solta	5 a 10	100	3 a 4 colheres de sopa	1L
	Infusão	Quebra pedra	Folha solta	5 a 10	100	3 a 4 colheres de sopa	1L
	Infusão	Barbas de milho	Folha solta	5 a 10	100	3 a 4 colheres de sopa	1L
	Infusão	Camomila	Folha solta	5 a 10	100	3 a 4 colheres de sopa	1L
	Infusão	Cardo mariano	Folha solta	5 a 10	100	3 a 4 colheres de sopa	1L
	Infusão	Flor de carqueja	Folha solta	5 a 10	100	3 a 4 colheres de sopa	1L
	Infusão	Cavalinha	Folha solta	5 a 10	100	3 a 4 colheres de sopa	1L
	Infusão	Dente-de-leão	Folha solta	5 a 10	100	3 a 4 colheres de sopa	1L
	Infusão	Erva príncipe	Folha solta	5 a 10	100	3 a 4 colheres de sopa	1L
	Infusão	Freixo	Folha solta	5 a 10	100	3 a 4 colheres de sopa	1L
	Infusão	Funcho	Folha solta	5 a 10	100	3 a 4 colheres de sopa	1L
	Infusão	Hortelã-pimenta	Folha solta	5 a 10	100	3 a 4 colheres de sopa	1L
	Infusão	Lúcia-lima	Folha solta	5 a 10	100	3 a 4 colheres de sopa	1L

Tabela 1 (continuação) - Dados recolhidos das embalagens no estudo de mercado

Marca	Tipo de infusão	Designação da referência	Modo de apresentação	Tempo de infusão (minutos)	Temperatura da água (°C)	Quantidade de produto	Quantidade de água
Happy flora	Infusão	Oliveira	Folha solta	3 a 10	100	20 folhas	300 ml
	Infusão	Pés de cereja	Folha solta	5 a 10	100	3 a 4 colheres de sopa	1L
	Infusão	Tília	Folha solta	5 a 10	100	3 a 4 colheres de sopa	1L
	Infusão	Folículos de sene	Folha solta	5 a 10	100	1 colher de sopa	1 chávena
	Infusão	Mate verde	Folha solta	3 a 10	100	3 a 4 colheres de sobremesa	1L
Raízes da natureza	Chá verde	Chá verde	Folha solta	5	100	1 colher de chá	1 chávena
	Chá verde	Chá verde	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Cidreira	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Pau d'arco	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	S. Roberto	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Camomila	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Oliveira	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Sene	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Barbas de milho	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Erva príncipe	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Malvas	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Guaraná	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Centelha asiática	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Hipericão	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Cavalinha	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Carqueja	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Quebra pedra	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
Diese	Chá vermelho	Chá vermelho (Pu-erh) biológico	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta	1 chávena ou bule

Marca	Tipo de infusão	Designação da referência	Modo de apresentação	Tempo de infusão (minutos)	Temperatura da água (°C)	Quantidade de produto	Quantidade de água
Díese	Mistura	Chá verde e ginseng	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta	1 chávena ou bule
	Chá verde	Chá verde	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta	1 chávena ou bule
	Chá verde	Chá verde biológico	Saqueta	3	100	1 saqueta	1 chávena ou bule
	Infusão	Camomila	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta	1 chávena ou bule
	Infusão	Hipericão kneip	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta	1 chávena ou bule
	Infusão	Cidreira e mel	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta	1 chávena ou bule
	Infusão	Camomila biológica	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta	1 chávena ou bule
	Chá branco	Chá branco biológico	Saqueta	3	100	1 saqueta	1 chávena ou bule
	Mistura	Chá vermelho e hortelã-pimenta	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta	1 chávena ou bule
	Infusão	Energia mental	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta	1 chávena ou bule
Cem por cento	Infusão	Cavalinha	Saqueta	4 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Príncipe	Saqueta	4 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Hortelã	Saqueta	4 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Pau d'arco	Saqueta	4 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Folha de oliveira	Saqueta	4 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Anis	Saqueta	4 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Camomila	Saqueta	4 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Funcho	Saqueta	4 a 5	100	1 saqueta	1 chávena

Tabela 1 (continuação) - Dados recolhidos das embalagens no estudo de mercado

Marca	Tipo de infusão	Designação da referência	Modo de apresentação	Tempo de infusão (minutos)	Temperatura da água (°C)	Quantidade de produto	Quantidade de água
Cem por cento	Infusão	Rooibos	Saqueta	4 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Equinácea	Saqueta	4 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Cidreira	Saqueta	4 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Tília	Saqueta	4 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Mirtilo	Saqueta	4 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Açaí	Saqueta	4 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Barbas de milho	Saqueta	4 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Alcachofra	Saqueta	4 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
	Infusão	Gengibre	Saqueta	4 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
	Chá verde	Chá verde e mel	Saqueta	3	< 100	1 saqueta	1 chávena
	Chá vermelho	Chá vermelho (Pu-erh)	Saqueta	3 a 5	100	1 saqueta	1 chávena
Salutem	Mistura	Chá verde com ginseng	Saqueta	4 a 6	100	1 saqueta / 3 saquetas	1 chávena / 1 bule
	Infusão	Camomila	Saqueta	4 a 6	100	1 saqueta / 3 saquetas	1 chávena / 1 bule
	Infusão	Sene	Saqueta	4 a 6	100	1 saqueta / 3 saquetas	1 chávena / 1 bule
	Infusão	Erva príncipe	Saqueta	4 a 6	100	1 saqueta / 3 saquetas	1 chávena / 1 bule
	Infusão	Erva príncipe	Folha solta	4 a 6	100	2 colheres de sopa	1 L
	Infusão	Flor de laranjeira	Saqueta	4 a 6	100	1 saqueta / 3 saquetas	1 chávena / 1 bule
	Infusão	Flor de laranjeira	Folha solta	4 a 6	100	2 colheres de sopa	1L
	Mistura	Chá verde com algas e limão	Saqueta	4 a 6	100	1 saqueta / 3 saquetas	1 chávena / 1 bule
	Infusão	Tília	Saqueta	4 a 6	100	1 saqueta / 3 saquetas	1 chávena / 1 bule

Tabela 1 (continuação) - Dados recolhidos das embalagens no estudo de mercado

Marca	Tipo de infusão	Designação da referência	Modo de apresentação	Tempo de infusão (minutos)	Temperatura da água (°C)	Quantidade de produto	Quantidade de água
Salutem	Infusão	Cavalinha	Saqueta	4 a 6	100	1 saqueta / 3 saquetas	1 chávena / 1 bule
	Infusão	Cavalinha	Folha solta	4 a 6	100	2 colheres de sopa	1L
	Chá verde	Chá verde	Saqueta	4 a 6	100	1 saqueta / 3 saquetas	1 chávena / 1 bule
	Chá verde	Chá verde	Folha solta	4 a 6	100	2 colheres de sopa	1L
	Infusão	Lúcia-lima	Saqueta	4 a 6	100	1 saqueta / 3 saquetas	1 chávena / 1 bule
	Infusão	Quebra-pedra	Saqueta	4 a 6	100	1 saqueta / 3 saquetas	1 chávena / 1 bule
	Infusão	Quebra-pedra	Folha solta	4 a 6	100	2 colheres de sopa	1L
	Infusão	Carqueja	Saqueta	4 a 6	100	1 saqueta / 3 saquetas	1 chávena / 1 bule
	Infusão	Carqueja	Folha solta	4 a 6	100	2 colheres de sopa	1L
	Infusão	Rooibos	Saqueta	4 a 6	100	1 saqueta / 3 saquetas	1 chávena / 1 bule
	Infusão	Rooibos	Folha solta	4 a 6	100	2 colheres de sopa	1L
	Infusão	Pau d'arco	Saqueta	4 a 6	100	1 saqueta / 3 saquetas	1 chávena / 1 bule
	Infusão	Pau d'arco	Folha solta	4 a 6	100	2 colheres de sopa	1L
	Infusão	Cidreira	Saqueta	4 a 6	100	1 saqueta / 3 saquetas	1 chávena / 1 bule
	Infusão	Cidreira	Folha solta	4 a 6	100	2 colheres de sopa	1L
	Infusão	Erva S. Roberto	Folha solta	4 a 6	100	2 colheres de sopa	1L
	Infusão	Hiperição do kneip	Folha solta	4 a 6	100	2 colheres de sopa	1L

Tabela 1 (continuação) - Dados recolhidos das embalagens no estudo de mercado

Marca	Tipo de infusão	Designação da referência	Modo de apresentação	Tempo de infusão (minutos)	Temperatura da água (°C)	Quantidade de produto	Quantidade de água
Salutem	Infusão	Malvas (folha)	Folha solta	4 a 6	100	2 colheres de sopa	1L
	Infusão	Oliveira	Folha solta	4 a 6	100	2 colheres de sopa	1L
	Infusão	Hortelã-pimenta	Folha solta	4 a 6	100	2 colheres de sopa	1L
	Infusão	Pés de cereja	Folha solta	4 a 6	100	2 colheres de sopa	1L
	Infusão	Barbas de milho	Folha solta	4 a 6	100	2 colheres de sopa	1L
	Infusão	Alcachofra	Folha solta	4 a 6	100	2 colheres de sopa	1L
	Infusão	Dente-de-leão	Folha solta	4 a 6	100	2 colheres de sopa	1L
Cantinho das Aromáticas	Infusão	Alfazema Bio	Folha solta	5	85	3 g	1 L
	Infusão	Camomila Bio	Folha solta	5	90	3 g	1 L
	Infusão	Cavalinha Bio	Folha solta	5	85	3 g	1 L
	Infusão	Equinácea Bio	Folha solta	5	90	3 g	1 L
	Infusão	Erva-cidreira Bio	Folha solta	5	85	3 g	1 L
	Infusão	Erva-príncipe Bio	Folha solta	5	90	3 g	1 L
	Infusão	Tomilho-limão Bio	Folha solta	7	85	3 g	1 L
	Infusão	Hipericação-do-gerês Bio	Folha solta	7	85	3 g	1 L

Marca	Tipo de infusão	Designação da referência	Modo de apresentação	Tempo de infusão (minutos)	Temperatura da água (°C)	Quantidade de produto	Quantidade de água
Cantinho das Aromáticas	Infusão	Tisana: Amor perpétuo	Folha solta	5	90	3 g	1 L
	Infusão	Tisana: Conspiração d'ouro	Folha solta	7	85	3 g	1 L
	Infusão	Tisana: especialidade da casa	Folha solta	7	85	3 g	1 L
	Infusão	Tisana: doce menta	Folha solta	5	85	3 g	1 L

Anexo 3 – Composição de referências de chás e infusões

Tabela 2 - Composição de algumas referências de chás e infusões

Marca	Designação da referência	Composição
Ahmad	Infusão detox	funcho, hortelã-pimenta, folhas de bétula, rosmarinho, raiz de dente leão, folhas de urtiga, raiz de gengibre, folhas de amora doce
Lipton	Chá de frutos silvestres	chá preto, aroma, frutos silvestres, morango
Lipton	Chá de frutos vermelhos	Chá preto, aroma, framboesa, amora, mirtilo
Lipton	Infusão digestão fácil	Menta, lúcia-lima, rooibos, camomila, alcaçuz, hortelã-pimenta, aroma, cidreira, casca de limão
Lipton	Infusão Morroco	Canela, chicória, roseira brava, alcaçuz, cascas de laranja, aroma, menta
Lipton	Infusão Andalusia	Maçã, roseira brava, chicória, canela, aroma, alcaçuz, casca de laranja, gengibre, casca de limão, casca de lima, cascas de toranja, flor de laranjeira
Lipton	Infusão noite tranquila	Lúcia-lima, tília, lavanda, aroma, folhas de laranjeira, camomila, cidreira
Tley	Chá vermelho	Infusão de rooibos, folha de laranja, flor de hibisco, aroma de laranja
Tley	Infusão sabores exóticos	Hibisco, Maçã, Rosa Canina, Laranja, Aroma de Laranja
Tley	Infusão delícia de frutos	Flor Hibisco, Rosa Canina, Maçã, Cereja, Laranja, Aroma Frutos Silvestres
Tley	Chá segredo tropical	Chá verde, aroma de baunilha, aroma de côco
Auchan	Infusão aromas da noite	Folha lúcia-lima, folha de laranja, cidreira, flor de laranjeira, aroma de laranja, tília
Celestial seasonings	Infusão Wild berry	Hibisco, frutos de roseira-brava, chicória tostada, casca de laranja, folhas de amora preta, aromas naturais, ácido cítrico
Yogi tea	Infusão biológica detox	anis, dente de leão e alcaçuz
Diese	Energia mental	folha de ginkgo biloba e raiz de ginseng
Cantinho das Aromáticas	Tisana: Amor perpétuo	Manjerição-canela, erva-príncipe, mistura de perpétuas
Cantinho das Aromáticas	Tisana: Conspiração d'ouro	Tomilho-limão, tomilho bela-luz, alfazema, perpétua-roxa
Cantinho das Aromáticas	Tisana: Especialidade da casa	Manjerição, tomilho-limão, alecrim, hortelã-pimenta, calêndulas
Cantinho das Aromáticas	Tisana: Doce menta	Hortelã-vulgar, hortelã-pimenta, agastache

Anexo 4 – Questionário *online* sobre o consumo de chás e infusões, apresentado no Google Forms ® - imagens de ecrã

Consumo de chás e infusões

Vimos por este meio convidá-lo(a) a participar num questionário, realizado no âmbito do Mestrado em Ciências do Consumo e Nutrição, da Faculdade de Ciências e da Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto, relacionado com um estudo cujo objetivo é analisar o comportamento de preparação de infusões por parte dos consumidores. A sua participação é fundamental, todas as respostas serão completamente anónimas e confidenciais, e os resultados apenas serão utilizados para fins científicos, pelo que agradecemos e solicitamos a sua colaboração.



Continuar »



Consumo de chás e infusões

Definição de chá e infusão

Para responder a este questionário, por favor, considere as seguintes definições:

Chá – infusão das folhas da planta *Camellia sinensis* (ex.: chá preto, chá verde, chá branco);

Infusão – infusão de qualquer planta exceto da *Camellia sinensis* (ex.: camomila, cidreira, lúcia-lima, hortelã-pimenta).

« Anterior

Continuar »



Consumo de chá e infusão

Nesta secção serão apresentadas questões relativas à frequência, tipo e forma de preparação de chá e infusões.

1. Com que frequência consome chá? *

- ☐ Nunca ou menos de uma vez por mês
- ☐ 1 a 3 vezes por mês
- ☐ 1 vez por semana
- ☐ 2 a 4 vezes por semana
- ☐ 5 a 6 vezes por semana
- ☐ 1 vez por dia
- ☐ 2 a 3 vezes por dia
- ☐ 4 ou mais vezes por dia

2. Que tipo(s) de chá consome? *

Indique a(s) que consome mais comumente

- ☐ Preto
- ☐ Verde
- ☐ Branco
- ☐ Vermelho (Pu-erh)
- ☐ Aromatizado
- ☐ Chá com misturas de frutos
- ☐ Chá com mistura de plantas aromáticas
- ☐ Outra:

3. Com que frequência consome infusões? *

- ☐ Nunca ou menos de uma vez por mês
- ☐ 1 a 3 vezes por mês
- ☐ 1 vez por semana
- ☐ 2 a 4 vezes por semana
- ☐ 5 a 6 vezes por semana
- ☐ 1 vez por dia
- ☐ 2 a 3 vezes por dia
- ☐ 4 ou mais vezes por dia

4. Que tipo(s) de infusões consome? *

Indique a(s) que consome mais comumente

- ☐ Tília
- ☐ Lúcia-lima
- ☐ Camomila
- ☐ Hortelã-pimenta
- ☐ Rooibos
- ☐ Tomilho-limão
- ☐ Cidreira
- ☐ Erva-príncipe
- ☐ Outra:

Consumo de chás e infusões

*Obrigatório

5. Onde costuma preparar a infusão? *

Indique a(s) opções mais comuns

- ☐ Bule
- ☐ Chávena
- ☐ Caneca
- ☐ Copo
- ☐ Outra:

6. Sob que forma costuma consumir as infusões? *

Se consome infusões em mais do que uma forma, selecione a mais frequente

- ☐ Saqueta
- ☐ Folha solta
- ☐ Solúvel

7. Para preparar a infusão, normalmente utiliza: *

Se utiliza mais do que uma forma, selecione a mais frequente

- ☐ Água da torneira
- ☐ Água filtrada (filtros tipo Brita)
- ☐ Água mineral natural de marca de distribuidor (Continente, Pingo Doce, etc.)
- ☐ Água mineral natural de marca de fabricante

Consumo de chás e infusões

*Obrigatório

8. O que utiliza para preparar a infusão? *

- ☐ Infusor
- ☐ Cesto para infusão
- ☐ Folha solta
- ☐ Bule com coador incorporado

Consumo de chás e infusões

*Obrigatório

9. Normalmente, quando prepara a infusão retira a saqueta/folha solta do recipiente (bule, chávena, etc.) após algum tempo ou não? *

- ☐ Retiro
- ☐ Não retiro

Consumo de chás e infusões

*Obrigatório

10. Como controla o tempo de infusão? *

- ☐ Com o relógio / temporizador
- ☐ Pela cor da infusão
- ☐ Após um tempo de repouso variado

Consumo de chás e infusões

11. Onde compra habitualmente o chá?

Responda apenas se for consumidor de chá

	Saqueta	Folha solta	Solúvel
Supermercado	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Loja de chá	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ervanária	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Mercado	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

12. Onde compra habitualmente as infusões?

Responda apenas se for consumidor de infusões

	Saqueta	Folha solta	Solúvel
Supermercado	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Loja de infusões	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ervanária	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Mercado	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Consumo de chás e infusões

13. Quando pensa em infusões quais as três primeiras palavras que lhe surgem na mente?

Consumo de chás e infusões

*Obrigatório

Por último, e agradecendo a sua participação, apenas lhe peço que me indique algumas das suas características sociodemográficas.

14. Sexo: *

- ☐ Feminino
☐ Masculino

15. Idade: *

16. Formação académica completada: *

- ☐ ≤ 4º ano
☐ 6º ano
☐ 9º ano
☐ 12º ano
☐ Curso de Especialização Tecnológica, nível IV
☐ Bacharelato ou equivalente
☐ Licenciatura ou equivalente
☐ Mestrado
☐ Doutoramento

—

17. Ocupação

- ☐ Trabalho por conta própria
☐ Trabalhador por conta de outrem
☐ Estudante
☐ Reformado / aposentado
☐ Desempregado

18. Município de residência



100%; terminou.

De salientar que na questão 3, ao selecionar a opção “Nunca ou menos de uma vez por mês” avança para a questão 13. Na questão 6, ao selecionar a opção “Saqueta” avança para a questão 9; ao selecionar a opção “Solúvel” avança para a questão 11”; ao selecionar a opção “Folha solta” avança para a questão seguinte. Na questão 9, ao selecionar “Não retiro” avança para a questão 11.